
Biskopt z razowego chleba

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2044 razy.

2 dag tłuszczu,

łyżka tartej bułki,

6 jajek,

1 szklanka cukru,

1 szklanka tartego razowego chleba,

łyżeczka kawy,

25 dag marmolady

Kilka kromek razowego czerstwego chleba wysuszyć , zemleć i przesiać . Spod tortownicy wysmarować masłem, wysypać tartą bułką. Żółtka utrzeć z cukrem (łyżkę pozostawić do piany). Z białek ubić pianę dodając na końcu łyżkę cukru. Na utarte żółtka wyłożyć pianę, wsypać tarty chleb i łyżeczkę kawy, wymieszać . Wymieszane wyłożyć od razu do przygotowanej tortownicy, wstawić do upieczenia.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>