
Placek biszkoptowy z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3538 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto biszkoptowe:

400 g maki,

250 g masła,

250 g cukru pudru,

4 jaja,

1 łyżeczka cukru waniliowego,

15 g proszku do pieczenia.

Inne:

700 g owocow (wisnie, sliwki, morele, jablka, gruszki),

tluszcz i maka do formy,

cukier waniliowy i cynamon do posypania.

1. Owoce umyc, osuszyc. Wisnie, sliwki lub morele przepolowic, usunac pestki.

Jablka lub gruszki przekroic na pol, usunac gniazda nasienne, pokroic na plasterki.

2. Maslo utrzec, dodajac kolejno cukier, zoltka i cukier waniliowy. Dodac make z proszkiem do pieczenia i ubite na sztywna pianie bialka. Delikatnie wymieszac.

3. Forme do ciasta posmarowac maslem, posypac maka. Wlozyc ciasto, na wierzchu ulozyc owoce.

4. Wstawic do ogrzanego piekarnika, piec ok. 1 godz w temp. 190żC. Przez pierwsze 15 min nie otwierac piekarnika. Ciepły placek posypac cukrem waniliowym

wymieszanym ze szczypta cynamonu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 58.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)