Biszkopt z owocami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7484 razy.

JAJKA: 4
MĄKA: 8 dag
CUKIER: 12 dag
JABŁKA: 70 dag
CUKIER PUDER: 7 łyżek
CUKIER WANILIOWY:

Uwagi: 8 dag mąki = ok. 9 płaskich łyżek, 12 dag cukru - ok. 10 łyżek, zamiast jabłek mogą być mrożone śliwki, wypestkowane. Dodatkowo ew. trochę cynamonu, papier pergaminowy lub folia aluminiowa do wyłożenia formy, masło (lub margaryna) do posmarowania papieru, bułka tarta do wysypania.

Papier pergaminowy (lub folię) posmarować masłem (maragryną), wyłożyć nim formę keksową (lub małą tortownicę) i posypać tartą bułką. Jabłka obrać , zetrzeć na jarzynowej (o grubych otworach) tarce, wymieszać z cukrem, cynamonem (lub - jeśli ktoś woli - z cukrem waniliowym). Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, z białek ubić sztywną pianę. Do ubitych żółtek wsypać mąkę, cukier waniliowy, dodać pianę i lekko wymieszać . Do przygotowanej formy wsypać na dno owoce, na nie wylać ciasto i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze ok. 160□ 30-40 minut (sprawdzić patyczkiem, czy ciasto wypieczone). Wyłożyć z formy i gorące ciasto posypać cukrem pudrem.