

Biskopt z owocami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Lato pomału odchodzi. Jednak jest to najlepsza pora, aby znaleźć większość soczystych owoców w przystępnej cenie. Polecamy pyszny biskopt z owocami.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 jajka, 2/3 szklanki mąki pszennej, 1/3 szklanki mąki ziemniaczanej, -
- 6 płaskich łyżek cukru -
- 30 dag owoców /np. jabłek, truskawek, malin, agrestu, porzeczek, czarnych jagód, moreli, śliwek, wiś -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ubić ręcznie sztywną pianę z białek, dodając pod koniec cukier. Dodać żółtka, a następnie mąkę pszenną i ziemniaczaną, delikatnie mieszając Ciasto wyłożyć do blaszki wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Na wierzchu położyć umyte i oczyszczone owoce. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 20 min.