

www.SztukaKulinarna.pl

Owoce w cieście biszkoptowym

ilość porcji **10** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
5	szt	jajko	
35	dkg	cukier	
40	dkg	mąka pszenna	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
80	dkg	owoców świeżych	,mrożonych lub z kompotu
		tłuszczu	tłuszcz i tarta bułka do formy

Przepis Jaja dobrze ubić z cukrem, dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką tortownicy. Na wierzchu ułożyć owoce z kompotu należy osączyć, mrożone rozmrozić i osączyć. Jeżeli ciasto ma być z jabłkami, do tortownicy wylać połowę ciasta, na nim ułożyć pokrojone w plasterki jabłka i zalać resztą ciasta. Piec w średnio gorącym piekarniku około 40 min., do uzyskania złotego koloru ciasta. Wyjąć, gdy lekko odstaje od formy. Wyłożyć na talerz i posypać cukrem pudrem. Składniki

5 jaj,35 dag (1 1/2 szklanki) cukru,40 dag (2 szklanki) mąki,1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,80 dag owoców świeżych,mrożonych lub z kompotu (jabłka,śliwki,wiśnie,agrest itp.),tłuszcz i tarta bułka do formy.