





Biskopt z białą czekoladą

przepisy.pl



Składniki:

- jajka - 5 sztuk
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżki
- aromat waniliowy
- biała czekolada - 2 sztuki
- czekolada - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić ze szczyptą soli, powoli dodawać cukier.
2. Ciągłe miksując dodać żółtka i kilka kropel zapachu waniliowego. Chwilkę miksować. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia delikatnie wymieszać drewnianą łyżką.
3. Przełożyć na blachę wysmarowaną Kasią i bułką tartą. Piec w 170 stopniach ok. 25-30 minut.
4. Po upieczeniu biskopt ostudzić. Białą czekoladę rozpuścić w rondelku i przelać na wierzch biskoptu. Ciemną czekoladę pokroić na kawałki i pokruszyć na wierzch ciasta na białą czekoladę. Zostawić do zastygnięcia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl