





przepisy.pl

biskopt z dżemem

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- jajka - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- dżem wiśniowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Białka ubijamy ze szczyptą soli.
2. W drugiej misce żółtka ubijamy z cukrem, białka ubijamy na gładką masę.
3. Do ubitych z cukrem żółtek dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia.
4. Na koniec do masy z żółtkami mikserem na najniższych obrotach wmiksowujemy ubite białka (nie czekamy, aż masa będzie jednolita, ma zachować puszystość).
5. Wlewamy do nasmarowanej i wysypanej mąką blachy, ostudzony biskopt przekroić na pół, wyłożyć dżem, przykryć drugim.

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