



przepisy.pl

Biskopt z masą rabarbarową



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  160 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 7 sztuk
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek

masa

- rabarbar - 1.5 kilogramów
- galaretka pomarańczowa - 3 opakowania
- jogurt gęsty - 350 gramów
- żelatyna - 3 łyżeczki
- woda - 3 szklanki

dekoracja

- sos toffi - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Białka jaj ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli, dodawać bardzo małymi partiami cukier i cały czas ubijać.
2. Następnie dodawać po 1 żółtku, a na koniec także powoli i małymi ilościami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Ciasto wylać na wyłożoną papierem do pieczenia dużą blachę (25x40) i piec ok.35 minut w piekarniku nagrzanym do 160 stopni (termoobieg). Bezpośrednio po upieczeniu nie otwierać piekarnika.
4. Gdy wystygnie (ew. na drugi dzień), przekroić wzdłuż na 2 blaty. Rabarbar umyć, obrać i pokroić w kostkę. Podlać 3 szklankami wody i rozgotować. Do gorącego wsypać 3 galaretki pomarańczowe i dokładnie wymieszać, wystudzić.
5. Zimną galaretkę z rabarbarem zmiksować z jogurtem. Żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody, lekko przestudzić i wymieszać z masą. Gdy zacznie tężeć, wylać na pierwszą warstwę biskopta, nałożyć drugą i lekko obciążyć np. deską do krojenia. Zostawić na noc do stężenia.
6. Gotowy można poleać galaretką lub tak, jak ja polewą toffi (bezpośrednio przed podaniem wycisnąć esy-floresy).

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