





przepisy.pl

Biskopt ze śliwkami



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 unit
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 gramów
- mąka - 1 unit
- proszek do pieczenia - 1 unit
- galaretka - 2 opakowania
- śliwki - 2 kilogramy

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka wbić do naczynia, przelać do miski.
2. Do tego samego naczynia wsypać taką ilość mąki a potem cukru do jakiej sięgały jajka - tak wymierzam składniki na biskopt.
3. Utrzeć kogel-mogel, dodawać po trosze mąkę z proszkiem.
4. Miksować na puszystą masę.
5. Przelać do formy wysmarowanej Kasią.
6. Owoce umyć, wypestkować.
7. Ułożyć przepołowieniem do góry na cieście biskoptowym.
8. Upiec. Wystudzić.
9. Przygotować galaretki wg opakowania - tężejącą wylać na ciasto:)

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