





Brzoskwiowa fuga

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- kakao - 3 łyżki
- mąka - 3 szklanki
- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- aromat rumowy
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- brzoskwinie - 20 dekagramów

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto z mąki, Kasi, żółtek, 3 łyżek cukru, proszku do pieczenia i aromatu (ilość według uznania).
2. Wyrobite ciasto podzielić na 2 części. Do jednej dodać kakao i wyrobić (ja całe ciasto wyrabiam w robocie kuchennym).
3. Jasne ciasto wyłożyć na blaszkę (nie dużą, kwadratową), na ciasto rozprowadzić brzoskwinie, a na nie białka ubite na sztywno z 2 łyżkami cukru.
4. Na pianę wyłożyć ciemne ciasto (skubiąc małe kulki).
5. Piec ok. 45 minut w temp. ok. 180 stopni.

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