



Kolorowy białowiec

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



40 minut



180 °C



Składniki:

- białko - 7 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- olej - 0.75 szklanek
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 1 unit
- kakao - 1 łyżka
- mak - 0.6 szklanek
- kisiel różowy - 1 opakowanie
- wiśnie w syropie - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywno. Dodać pod koniec cukier i ubijać nadal dodając olej i ubijać.
2. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ubić. Ciasto podzielić na 4 części.
3. Do części pierwszej dodać 3 żółtka (i ewentualne wiśnie), do drugiej dodać 1 łyżkę kakao, do trzeciej 1 kisiel (sposzkwany), a do czwartej dodać mak (suchy).
4. Do każdej części dodać trochę mleka (mniej więcej niecałe pół szklanki). Każdą część wymieszać oddzielnie, żeby jej składniki się połączyły.
5. Przygotować dużą blachę jak na szarlotkę. Wlewamy na środek blachy część pierwszą potem drugą, trzecią i na końcu czwartą.
6. Wszystkie wylane masy będą się same rozlewać na boczki, ewentualnie można im pomóc kolebiąc blachę w różne strony.
7. Piec w temp. 180 st. około 40–50 min. Sprawdzać czy patyczek jest suchy.

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