



Skubaniec z wiśniami

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



45 minut



160 °C



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- żółtko - 4 sztuki
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżeczki
- białko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- dowolne owoce, np. wiśnie

Sposób przygotowania:

1. Z Kasi, mąki, cukru, żółtek i proszku do pieczenia zagnieść ciasto.
2. Podzielić na pół/ Do jednej części dodać 2 łyżeczki kakao. Wstawić na pół godziny do lodówki.
3. Blaszkę posmarować tłuszczem i opruszyć mąką krupczatką lub bułką tartą.
4. Na blaszkę zetrzeć na tarce jarzynowej na grubych oczkach połowę ciasta jasnego i połowę ciasta ciemnego . Wyłożyć owoce.
5. Ubić pianę z 4 białek, dodać cukier i mąkę ziemniaczaną. Pianę wyłożyć na owoce. Na wierzch zetrzeć pozostałe ciasto jasne i ciemne.
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 40 minut w 160 stopniach .

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