

ANIA STARMACH

Ciasto biszkoptowe z brzoskwiniami

Co kupić?

- 4 jajka
- 150g cukru
- 170g mąki
- 0.5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 brzoskwinie

Jak przygotować?

1. Białka ubij w robocie na sztywną pianę za pomocą trzepaczki.
2. Żółtka utrzyj z cukrem również trzepaczką.
3. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodawaj ją do żółtek.
4. Gdy ciasto będzie miało jednolitą konsystencję delikatnie wmieszaj ją w nią białka (mieszaj ręcznie).
5. Ciasto przełóż do okrągłej formy wysmarowanej masłem i obsypanej mąką.
6. Brzoskwinie podziel na ósemki. Owoce ułóż na cieście.
7. Ciasto piecz około 35 minut w 170 stopniach.
8. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.