

Bezowa fantazja



Autor: **dariontko**
Przepisów: 5 Ocena: 134



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 5sztuk
- margaryna, 3/4 kostki
- brzoskwinie, puszka
- migdały płatki, 1 opakowanie
- cukier, 1szklanka
- cukier waniliowy,, 1 opakowanie
- proszek do pieczenia
- mąka poznańska lub wrocławska, 2szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka + 1/2szkl.cukier + cukier waniliowy + margaryna = utrzeć. Dodać przesiany proszek do pieczenia oraz mąkę. Ucierać wszystko do jednolitej masy.
- 2 Rozgrzać piekarnik na 180st. na 10min. Wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem formę. Ułożyć połowki brzoskwin i wstawić do piekarnika na 30min 180st.
- 3 Ubić pozostałe białka na sztywno. Dodać cukier. Wyciągnąć ciasto z piekarnika wylać na wierzch białkowa pianę i posypać migdałami. Włożyć ciasto ponownie do piekarnika do uzyskania złocistego koloru białek. ok 10m-15min.

Twoje notatki do przepisu: