

Biskopt z jabłkami

Autor: **Justitako**Przepisów: **205** Ocena: **3898**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- szklanka cukru,
- szklanka mąki,
- 6 jaj,
- łyżeczka proszku do pieczenia,
- 8 jabłek,
- 2 galaretki cytrynowe

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy, kroimy w kostkę, wrzucamy do garnka i smażyjemy. Dodajemy galaretki, mieszamy bardzo dokładnie, studzimy.
- 2 Ubijamy pianę z białek, dodajemy cukier i dalej ubijamy. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. Dodajemy do piany. Do piany dodajemy też żółtka, delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy na formę do pieczenia, wyłożoną pergaminem. Pieczemy ok. 40 min w temp. 180 stopni. Gdy biskopt będzie gotowy, studzimy go i przekrawamy na dwie części.
- 3 Jabłka wykładamy na jeden placek i przykrywamy drugim.

Twoje notatki do przepisu: