

Biskopt z serkiem mascarpone

Autor: **Alice**Przepisów: **3** Ocena: **87**

5-6 os.



30 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 3
- mąka tortowa, 1/2 szklanki
- mąka ziemniaczana, 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- cukier, 1/2 szklanki
- olej, łyżka
- woda mineralna gazowana, łyżka
- składniki do masy:
- opakowanie serka mascarpone, 250g
- migdały(płatki)
- rodzynki bądź inne bakalie
- czekolada, 3 kostki
- kilka orzechów włoskich
- cukier puder, 2 i 1/2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Ten biskopcik był pieczony w małej tortownicy posmarowanej wcześniej odrobiną margaryny i pokruszonej bułką tartą. Najpierw oddzielamy z 3 jajek żółtka od białek. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę w misce, następnie do tej piany dodajemy pół szklanki cukru dalej miksujemy, dodajemy żółtka nadal miksujemy. Do takiej masy dodajemy powoli pół szklanki mąki (w tym po 1 łyżeczce ziemniaczanej i proszku do pieczenia) i delikatnie mieszamy, później wlewamy łyżkę wody gazowanej i oleju. Tak przyrządzone ciasto dajemy do tortownicy i pieczemy w piekarniku przez 25,30 minut w temp 170 stopni.
- 2 Masa do ciasta: Kupujemy gotowe opakowanie serka mascarpone, dajemy go do miseczki, dodajemy do niego cukru pudru, garść rodzynek, garść płatków migdałowych, możemy dodać pokrojoną suszoną morele.
- 3 Trzemy na tarce kilka kostek czekolady i kilka orzechów włoskich na posypkę i mieszamy razem. Kiedy biskopt wystygnie, przekrawamy go na połowę, i smarujemy większą ilością masy z serka mascarpone. Przykrywamy 2 częścią ciasta, pozostałą częścią masy smarujemy wierzch biskopta i posypujemy go posypką z czekolady i orzechów. Gotowe można jeść i delektować się delikatnym smakiem.

Twoje notatki do przepisu: