

Biszkopt z kaszy mannej

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Ciekawy pomysł na biszkopt.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 dag kaszy mannej -
- 3 jajka -
- 10 dag cukru -
- 1/4 litra mleka -
- 1 opakowanie cukru waniliowego -
- masło i tarta bułka do formy -

Etapy przyrządzania:

1. Foremke do babek smaruje masłem i obsypuje tartą bułką. Rozgrzewam piekarnik. Z 2/3 cukru ucieram żółtka, dodaje cukier waniliowy. Białka ubijam na pianę, dodaje resztę cukru, jeszcze chwile ubijam. Mieszam żółtka, kaszę i pianę z białek, wkładam do foremki. Wstawiam do piekarnika i piekę ok 1/2 godziny. Upieczoną babkę zalewam mlekiem i ponownie wstawiam do piekarnika ok 2-3 minuty. Wyjmuje z foremki na talerz. Ja osobiscie podaje z konfitura i sosem wanilowym. Pycha

