

Mazurek biszkoptowy z suszonymi śliwkami.

Przepis dodany przez użytkownika gosik1212



Mocno aromatyczny. Szybko znika z talerzy!

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 5 szt.
- cukier - 8 łyżka(i)
- mąka przenna - poł szkl.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- margaryna - 1 łyżka(i)
- suszone śliwki - 1 szkl.
- tłuszcz i tarta bułka do formy -
- białko - 1 szt.
- cukier puder - 5 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

Miska wielka łyża, blacha

Etapy przyrządzania:

1.

sposób przygotowania

Śliwki zalewam wodą, moczę kilka godzin, osączam, drobno kroję i oprószam mąką.

Żółtka ucieram z cukrem. Z białek ubijam pianę, dodając pod koniec ubijania 1 łyżkę cukru.

Do utartych żółtek dodaję na zmianę pianę i przesianą mąkę, delikatnie mieszam. Na końcu wlewam stopioną margarynę i wsypuję śliwki.

Ciasto mieszam i wykładam do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką.

Piekę na złoty kolor w umiarkowanie gorącym piekarniku.

Gorące ciasto lukruję białkiem dokładnie roztartym z cukrem pudrem.

Jak podawać?

podawać na jakimś dużym, talerzu