



BISZKOPTOWA CZEKOLADOWA TARTA Z OWOCAMI KAROLINY SMYK

Kiedy chodzi za Tobą coś słodkiego, ale nie masz za dużo składników w domu to najlepszym rozwiązaniem jest pyszna i prosta biszkoptowa czekoladowa tarta z owocami.

SKŁADNIKI:

- 6 jaj z wolnego wybiegu
- 9 łyżek mąki tortowej
- 11 łyżek cukru
- 3 łyżki czekolady do picia 70% kakao

1. Ubijamy białka, dodajemy cukier, ubijamy na sztywno, dorzucamy żółtka dalej ubijając, następnie wprowadzamy czekoladę i mąkę.
2. Owoce układamy na dnie naczynia, mieszam z łyżką mąki, wylewam masę.
3. Pieczemy około 35 minut (do suchego patyczka) w temperaturze 175-180 stopni, grzanie dół. Pyszne, lekkie i takie proste ciacho!



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCÍÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL