

Tarty bałwanki

Autor: **Akademia**Przepisów: **106** Ocena: **1123**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- 5 jaj
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki cukru
- Polewa:
- 2 tabliczki białej czekolady
- 1/5 kostki masła
- Dodatkowo:
- lentiliki i cukrowe pisaki

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto. Żółtka oddzielam od białek. Żółtka ucieram z cukrem, a białka ubijam na sztywną pianę. Do żółtek dodaję przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Całość dokładnie miksuję. Następnie stopniowo dodaję pianę z białek. Zmiksowane ciasto przekładam do foremek i piekę w temperaturze 180 stopni C przez ok. 25 minut.
- 2 Polewa. Czekoladę tnę na drobne kawałki i wrzucam do rondelka. Dodaję masło. Całość rozpuszczam w kąpieli wodnej.
- 3 Biskopki smaruję polewą. Gdy polewa zastygnie, tarty dekoruję lentilkami i cukrowymi pisakami.

Twoje notatki do przepisu: