

Biszkoptowe ciasto ze śliwkami

Ciasta ze śliwkami – jedne z moich ulubionych! Choć za śliwkami samymi nie przepadam, to za tymi w cieście szaleję. Na blogu [przepisy ze śliwkami](#) zebrane są w jednym miejscu. Tym razem mam dla Was lekkie, puszyste jak chmurka, delikatne i słodkie pełne śliwek ciasto, które jest proste do zrobienia. Ważne by dobrze ubić białka! Kto podejmie wyzwanie i upiecze?

□

Biszkoptowe ciasto ze śliwkami



przepis na ciasto ze śliwkami:

- 6 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 150 ml oleju
- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ok. 500 g śliwek

Jak zrobić ciasto ze śliwkami?

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodając cukier. Nadal miksując dodawać po kolei żółtka i wlać olej. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie połączyć. Ciasto wylać do formy (20×30 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzchu ułożyć połówki śliwek, brzuszkami do dołu. Piec w 170 st. C około 50 minut, do tzw suchego patyczka. Po wystudzeniu można oprószyć pudrem. Ciasto ze śliwkami jest puszyste, lekkie i pyszne :).





```
var pfHeaderImageUrl = "";var pfHeaderTagline = "";var
  pfdisableClickToDel = 0;var pfHideImages = 0;var
  pfImageDisplayStyle = ,right';var pfDisablePDF = 0;var
  pfDisableEmail = 0;var pfDisablePrint = 0;var pfCustomCSS =
    ";var pfBtVersion='2';(function(){var
js,pf;pf=document.createElement(,script');pf.type='text/javasc
ript';pf.src='//cdn.printfriendly.com/printfriendly.js';docume
nt.getElementsByTagName(,head')[0].appendChild(pf)}})();
```

 Print  PDF