

Biskopity (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g maki
- 50 g skrobi kukurydzianej
- 125 g białek (około 4 białka)
- 100 g cukru drobnego
- 80 g śmietany (około 4 łyżki)

Préparation

1. Dziś na podwieczorek będzie biskopity!
2. Znalazłem ten przepis na stronie Akademii Smaku, a po wyjściu z piekarnika biskopity będą idealne.
3. Są super szybkie do zrobienia i pyszne do jedzenia na surowo lub do przygotowania tiramisu lub szarlotki.
4. Przesiać mąkę i skrobi kukurydzianą.
5. Osobno ubić białka na sztywno, a następnie dodać cukier, aby je usztywnić.
6. Następnie bardzo szybko dodać do ubitych białek śmietanę (ubijać przez około 30 sekund), a potem delikatnie dodać do masy mieszaninę mąki i skrobi za pomocą szpatuły.
7. Formować za pomocą trawki cukierniczej wałki ciasta na papierze do pieczenia, pozostawiając wystarczająco dużo miejsca, aby się nie sklejały podczas pieczenia.
8. Posypać biskopity cukrem pudrem, a następnie włożyć do piekarnika nagrzanego do 190°C na około dziesięć minut.
9. Biskopity powinny być złoczone i miękkie.
10. Pozwolić wystygnąć, a następnie ponownie posypać cukrem pudrem, jeśli chcesz.