

Biskopt z truskawkami

data aktualizacji: 2019.05.06 autor: Redakcja



(fot. Agnieszka Dmitruk)

Składniki:

- 5 jajek
- około 3/4 szklanki ksylitolu

- szklanka mąki mix for cake gluten free #Balviten
- szczypta soli
- 0,5 kg truskawek

Przygotowanie:

Białka ubijamy ze szczyptą soli, następnie dodajemy łyżka po łyżce ksylitol i cały czas ubijamy aż uzyskamy gęstą, błyszczącą masę. Dodajemy po jednym żółtku i nadal ubijamy do połączenia składników. Na koniec dodajemy dwukrotnie przesianą mąkę i delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Masę układamy do formy o średnicy 24 cm, wcześniej wysmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą. Do masy wciskamy truskawki przekrojone na pół.

Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 °C i pieczemy przez około 35 minut.

Po wyjęciu z piekarnika studzimy nie dotykając biszkoptu, aby nie opadł. Zapach nieziemski, tylko to czekanie aż wystygnie...

Przepis Czytelniczki Agnieszki Dmitruk, prowadzącej bloga „[Gotowanie Agnieszki](https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31895-biszkopt-z-truskawkami)”.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31895-biszkopt-z-truskawkami>