



Biszkopty z karmelem i orzechami

Autor: JowitaP

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto na biszkopty

Oddzielamy białka od żółtek. Ubijamy białka na sztywną pianę. Stopniowo dodajemy cukier, żółtka oraz mąkę. Ciasto powinno być gęste. Na przygotowaną do pieczenia formę nakładamy łyżką porcje ciasta w dużych odstępach, aby ciastka nie zlały się w jedną masę. Biszkopty pieczemy na złoty kolor ok. 10 minut w temperaturze 180 stopni.

Przygotowanie karmelu

W małym garnku roztopiamy cukier. Dodajemy śmietankę. Intensywnie mieszamy, nie zagotowujemy.

Dekoracyjne dodatki

Na wystudzone biszkopty nakładamy karmel i orzechy.

Wskazówki

Biszkopty wkładamy do nagrzanego piekarnika, są to delikatne ciastka, które pieką się bardzo szybko.

Cukier karmelizujemy na jasny kolor, nie dopuszczając do spalenia.

Zamiast orzechów możemy użyć migdałów.

Biszkopty

200 g mąki,

100 g cukru,

3 jajka

Karmel

100 g cukru,

100 g śmietanki UHT Łaciata

Dodatki

100 g orzechy włoskie