





Odwrócone ciasto brzoskwiowe

Odwrócone ciasto brzoskwiowe ang. upside-down peach cake to pyszna i prosta do zrobienia wersja klasycznego ciasta odwróconego, w którym na samym dnie formy układane są owoce, a na to wylewane jest ciasto

 Czas na High: 2H

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- • brzoskwinie 500 g
- • masło 25 g
- • brązowy cukier 3 łyżki
- •
- Spód
- • cukier - 170 g
- • jajka - 2 szt
- • jogurt - 125 g
- • olej - 120 ml
- • mąka - 170 g
- • proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- • sól - czubek noża
- • skórka otarta z cytryny - 1 łyżeczka
- •



Wykonanie:

Brzoskwinie obrać i pokroić w grubsze plastry.

Nasmaruj misę wolnowaru Digital 4,7 l masłem, a następnie posyp ją brązowym cukrem.

Umieść plasterki brzoskwiń na dnie naczynia.

Ubijaj jajka z cukrem, aż staną się puszyste i białe.

Następnie cienkim strumieniem dodaj olej, nadal mieszając.

Kontynuuj dodawanie jogurtu, skórki z cytryny i soli.

Osobno wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodawaj do masy, mieszając na niskich obrotach.

Tak przygotowaną masę wylej na brzoskwinie i lekko wyrównaj.

Załącz pokrywę i ustaw tryb High na 2 godziny.

Po zakończeniu programu pozostaw ciasto do ostygnięcia.

Odetnij brzegi ciasta czubkiem noża, połóż na nim talerz i zdecydowanym ruchem przewróć ciasto.

Pozwól mu ostygnąć przed podaniem.