Odwrócone ciasto brzoskwiniowe

Odwrócone ciasto brzoskwiniowe 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.
Załóż 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.