

Landhotel Martha ***

378,72 zł



Sport- und Familienhotel
Alpenblick

639,50 zł



AlpenParks 4* Hotel &
Apartment...

880,77 zł



Mountain & Lake View

878,28 zł



Mavida Wellnesshotel &
Sport

467,58 zł



Two Timez



Booking.com

LOGOWANIE

WYSZUKAJ



mojewypieki

NAJSŁODSZY BLOG W SIECI

CIASTA BEZY KRUCHE CIASTKA DESERY LODY TORTY I CIASTA TORTOWE
CZEKOLADA SERNIKI MINI WYPIEKI PIECZYWO CIASTA BEZ PIECZENIA OKAZJE EXPRESS
LŹEJSZE / ZDROWSZE INNE

Strona główna > Biskopt (przepis II)

Amerykany

Tort cytrynowy

14 czerwca 2009

BISKOPT (PRZEPIS II)

DODAJ DO ULUBIONYCH

KOMENTARZE (3747)





NAJLEPSZY BISZKOPT

wysoki
nie opada
prosty jak stół
bez proszku do pieczenia

Najlepszy przepis na klasyczny biszkopt. Pieczony bez dodatku proszku do pieczenia, nic nie opadający. Biszkopt rośnie tylko dzięki dokładnemu, prawidłowemu ubiciu białek i delikatnemu ich wymieszaniu z mąką pszenną. Przepis od mojej dobrej kumpeli Ani, który wymaga, by po upieczeniu opuścić formę z ciastem z 30 cm wysokości na podłogę.. Długo mnie musiało do tego przekonywać ;-) ale rzeczywiście się udało. Polecam (do tortów i nie tylko)!



W tortownicy o średnicy 23 cm biszkopt osiąga wysokość 7 cm (jak na zdjęciach, mam wysoką formę). W klasycznej tortownicy o średnicy 25 cm i wysokości 5 cm wyrasta po same brzegi formy, czyli ma wysokość 5 cm.

Składniki na biszkopt:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki drobnego cukru do wypieków
- 3/4 szklanki mąki pszennej (tortowej)
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej



/uwaga: szklanka o pojemności 250 ml/

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę i skrobię przesiać.

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę (uważając, by ich nie 'przebić'). Pod koniec ubijania dodawać partiami cukier, łyżka po łyżce, ubijając po każdym dodaniu. Dodawać po kolei żółtka, nadal ubijając.

Do masy jajecznej wsypać przesianą mąkę. Delikatnie wymieszać do przy pomocy szpatułki lub różgi kuchennej, by składniki się połączyły. Składniki wmieszane szpatułką spowodują, że biszkopt będzie bardzo puszysty i wypełni formę wyrastając do wysokości jej boków. Wymieszanie składników szpatułką jest również **metodą najbezpieczniejszą**, nie należy mieszać przy pomocy miksera.

Tortownicę o średnicy 23 - 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia (samo dno), nie smarować boków. Delikatnie przełożyć ciasto, wyrównać. Piec w temperaturze 160 - 170°C przez około 35 - 40 minut lub do tzw. suchego patyczka.

Gorące ciasto wyjąć z piekarnika, z wysokości około 30 cm upuścić je (w formie) na podłogę, wystudzić w temperaturze pokojowej. Wystudzony, przekroić na 3 - 4 blaty.

Uwaga: boki biszkoptu oddzielamy nożykiem od formy dopiero po jego wystudzeniu.

Co robić, jeśli biszkopt nie wyrasta lub opada po upieczeniu?

Prześledź sposób wykonania, co mogłeś zrobić inaczej? Czy dobrze odmierzyłeś mąkę i pozostałe składniki? Może użyłeś innej mąki niż pszennej? Czy prawidłowo ubiłeś białka (nie przebiłeś)? A może mało delikatnie wymieszałeś je z pozostałymi składnikami i białka opadły? Biszkopt jest bez dodatku proszku do pieczenia i rośnie tylko dzięki prawidłowo ubitym białkom.

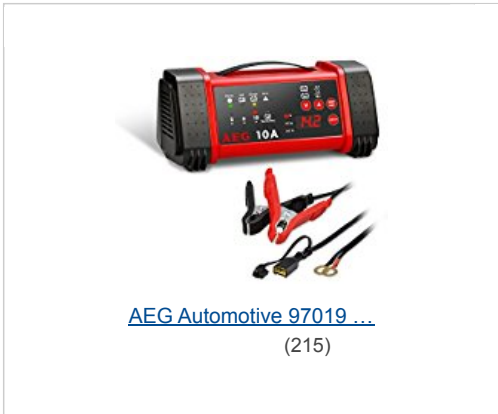
Smacznego :-).



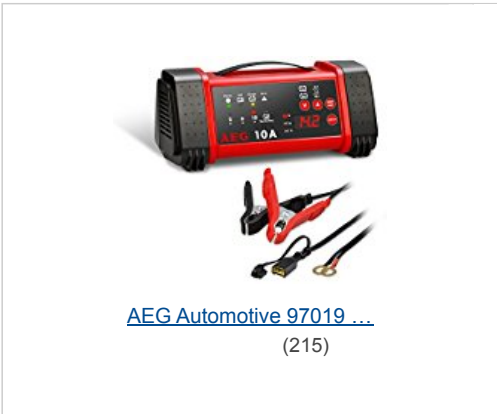


MOJEWYPIEKI.COM





[AEG Automotive 97019 ...](#)
(215)



[AEG Automotive 97019 ...](#)
(215)

WYDRUKUJ:

przepis • przepis bez zdjęć

Oceń: Średnia ocena: 9,8 (liczba głosów: 261)





1792 0 841

Poleć na e-mail

Tagi: [przepisy bezmleczne](#)

[Komentarze \(3747\)](#)

Kategoria: [Biskopty](#)

ZOBACZ TAKŻE



Szwedzkie ciasto waniliowe



Biskopt (przepis II)



Biskopt (do tortu i nie tylko)



Biskopt kakaowy, najlepszy



Angel Food Cake - anielskie ciasto na białkach



Biskopt genueński czekoladowy

1 Landhotel Martha ***

378,72 zł

现在就预订 [Booking.com](#)



2 Bowflex Max Trainer M5

8 999,00 zł

Rowery i trenażery treningowe . Orbitrek Bowflex Max Trainer M5 to jedyny tego... [Ceneo.pl](#)



[DODAJ KOMENTARZ](#)

Pozostało znaków: 5000

Dziękuję za zamieszczenie komentarza.

Wszystkie komentarze czytam, choć niestety, nie dam rady na wszystkie odpowiedzieć.

Zanim zamieścisz pytanie upewnij się, czy nikt nie zadał podobnego (ułatwi Ci to wyszukiwarka zamieszczona w komentarzach).

Komentarze z linkami mogą nie zostać opublikowane.



Zaloguj się, aby dodać komentarz lub skomentuj jako gość, korzystając z poniższego formularza.

Wpisz treść komentarza

Imię/nick*:

Strona WWW:

Weryfikacja antyspamowa*:

I'm not a robot

reCAPTCHA
Privacy - Terms

DODAJ KOMENTARZ

 KOMENTARZE (3747)

 [dodaj komentarz](#)

 [RSS komentarzy](#)

posortuj komentarze po dacie:

▼ malejąco (najnowsze na górze) rosnąco (najstarsze na górze)

wyszukaj w komentarzach:  [szukaj](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) ... [23](#) [>](#)

Gość: [Alicja](#)

dzisiaj, 20:56 • [odpowiedz](#)

Co to znaczy "nie przebić białek"? Ile średnio czasu to zajmuje. Robiłam ten biszkopt i wyszedł o połowę mniejszy niż powinien (7cm?..) w dodatku kiedy dodawałam mąkę to białka już opadły pomimo delikatnego mieszania. Ale pomimo małego ciasta wyszedł i tak przepyszny!

Gość: [Alicja](#)

dzisiaj, 17:38 • [odpowiedz](#)

Witam.

Piekłam pierwszy raz biszkopt z tego przepisu zrobiłam tak jak Pani napisała i wyrósł cudowny miętutki smaczny. Polecam innym ten przepis ;)

Gość: [Roksana232](#)

06.01.2018 17:29 • [odpowiedz](#)

Witam czy zamiast maki tortowej mogę dodać mąkę pszenną typ 450? Proszę o szybką odpowiedź
Dziękuję i Pozdrawiam

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: [adrenalina](#)

04.01.2018 11:12 • [odpowiedz](#)

Czy mogę użyć mąki pszennej typ 650 zamiast tortowej?

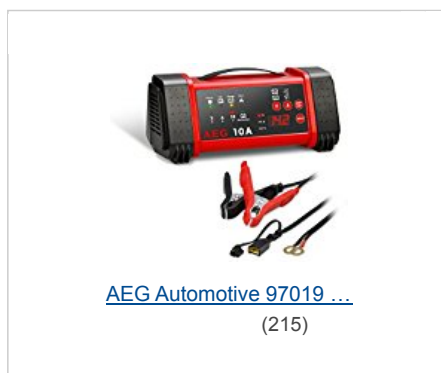
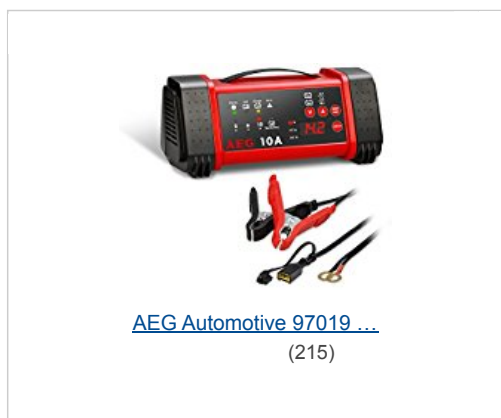
[Odpowiedzi \(1\)](#)



Pyszny, delikatny jak chmurka, ale... czemu mi się tak kruszy? Kiedyś nie miałam z tym problemu, a ostatnio każdy kolejny wygląda tak jak na zdjęciu. Nie zmieniałam marki ani cukru ani mąki. Jedyne co to mam skrobię zamiast mąki ziemniaczanej. Czy to może być powód? Czy może coś innego?



Odpowiedzi (3)



Gość: Ola

26.12.2017 13:57 • odpowiedz

Czy biszkopt mogę piec w foremce 20cm i wysokość ok8 cm? Jakie proporcje? czy długość pieczenia i temperatura mają być te same?

Odpowiedzi (1)

Gość: Karesa

22.12.2017 23:08 • odpowiedz

Mam pytanie czy biszkopt musi być pieczony w tortownicy ?
Mogę użyć klasycznej formy prostokątnej?

Odpowiedzi (1)

Gość: Monika

22.12.2017 12:06 • odpowiedz

Dzień dobry, zawsze robię ten biszkopt wg przepisu i wychodzi idealnie, tym razem mam zamówienie na taki bez cukru, czy mogę pominąć ten składnik?

Odpowiedzi (2)

Gość: Agnieszka

22.12.2017 05:53 • odpowiedz

A ja mam takie pytanie: czy biszkopt pieczemy w piekarniku góra dół czy może z termoobiegiem? Pierwszy raz w życiu będę piekła biszkopt i nie mam pojęcia jak się zabrać za to.

Odpowiedzi (1)

Gość: Marzena

20.12.2017 11:43 • odpowiedz

bede dzisiaj piekła biszkopt z tego przepisu :) czy mam go włożyć do nagrzanego piekarnika czy nie?

Odpowiedzi (1)

Gość: Ewa

19.12.2017 20:57 • odpowiedz



Witam Pani Doroto
Jakie maja byc jajka.
Uzylam srednich, czy powinny byc duze?
Pozdrawiam

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Dorota

15.12.2017 21:39 • odpowiedz

Jestem totalnym beztalenciem jeśli chodzi o pieczenie ciast, ale ten biszkopt jest genialny! Pieklam to dwa razy i za każdym razem wyszedł idealny. Nie miałam szklanki 250ml, więc odmierzałam na oko z 200ml i wyszło perfekcyjnie:-)

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Ula

14.12.2017 12:36 • odpowiedz

Witam proszę o przepis na gramy, a nie szlaki

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Zocha

13.12.2017 15:48 • odpowiedz

Pani Doroto, chce biszkopt przelozyc jakimś kremem z lemon curd. Goraca prosba o informacje, jakim prostym (niemaslanym) kremem przelozyc biszkopt, zeby komponowala sie z lemon curd?

[Odpowiedzi \(2\)](#)

Gość: mery

05.12.2017 21:59 • odpowiedz

Czy można jednorazowo upiec podwójną porcję w formie 27cm? Potrzebuję tortu na dużą liczbę osób i niestety 25 może być za mały, a chciałabym, żeby tort był wysoki.

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Landhotel Martha ***

378,72 zł

★★★★☆



Hotel St Georg - Familie Sauper

494,16 zł

★★★★☆



Sporthotel Alpin Zell am See Ski...

1 130,34 zł

★★★★☆



Sport- und Familienhotel Alpenblick

639,50 zł

★★★★☆



Booking.com

matmar • profil

04.12.2017 12:24 • odpowiedz

Pozdrawiam BARBÓRKOWO wszystkie Barbary i dodatkowo urodzinowo górnika Jacka :)



[Odpowiedzi \(2\)](#)

admete • profil

03.12.2017 11:52 • odpowiedz



Witam . Czy mogę dodać mąki pszennej typ 00 ? Nie chce mi się iść do sklepu a chciałabym upiec dzisiaj ten biszkopt.

[Odpowiedzi \(2\)](#)

Gość: Ivo

01.12.2017 20:35 • odpowiedz

Po nieudanej próbie biszkoptu genueńskiego ten się udał! :D Cudnie pachnie i super wyrośnięty! :D Tego pierwszego muszę jeszcze spróbować ale już nie dziś... xD

Gość: Lilka

01.12.2017 15:17 • odpowiedz

Najlepszy przepis na biszkopt, jeszcze nigdy nie zdarzyło się żeby mi nie wyszedł. Zazwyczaj dodaję kolorowej posypki i wygląda jak funfetti :p

Gość: Marlena

30.11.2017 12:50 • odpowiedz

Co to to oznacza "nie przebić białka"? Po czym poznać, że jest przebite? Kiedy zacząć dodawać cukier?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Karolina

29.11.2017 14:46 • odpowiedz

Czy mogę dodać proszek do pieczenia w razie ,w'? Nie jestem za bardzo doświadczona w pieczeniu biszkoptów, a chce zrobić idealny tort dla narzeczonego na urodziny (tort będzie smakować 15 osób więc musi być idealny

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Kasia

26.11.2017 20:42 • odpowiedz

czy mogę jednorazowo upiec biszkopt z 1.5 porcji?

[Odpowiedzi \(2\)](#)

Gość: MaBa

23.11.2017 08:57 • odpowiedz

Nie wyszło :(

Wyrósł ale nie za dużo, jest twardy jak kamień i suchy.

Wydaje mi się że wszystko zrobiłam ok, białka na pewno nie były przebite.

Czy może mieć znaczenie to, jak się mąkę dodaje. Wsypywałam partiami przesiewając przez sitko, żeby nie przygniść masy jajecznej. Powinam wsypać wszystko na raz? Czy to może mieć znaczenie?

[Odpowiedzi \(3\)](#)



IzaMamaDominika • profil

16.11.2017 19:15 • odpowiedz

Uwielbiam Pani biszkopty, jestem im wierna z każdym moim nowym tortem :D Zmieniam tylko z kakaowego na zwykły, ze zwykłego na bezglutenowy i z bezglutenowego na genueński :D



[Odpowiedzi \(4\)](#)

matmar • profil

13.11.2017 12:20 • odpowiedz

... oraz dla mnie i męża na nasze wspólnie obchodzone 50+50 urodziny i 29-ta rocznica ślubu :)





[Odpowiedzi \(4\)](#)

matmar • profil

13.11.2017 12:18 • odpowiedz

... dla wielbicieli "Barcelony"



matmar • profil

13.11.2017 12:16 • odpowiedz

U mnie tym razem wykorzystanie podkładu do "impresowego" torcika :)



Gość: Gosc

10.11.2017 20:14 • odpowiedz

Ale jak mam go opuścić ? Do góry nogami naprawdę mam go rzucić ?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: io

10.11.2017 16:22 • odpowiedz

Uwielbiam ten przepis. Kilka razy robiłam i wszyscy znajomi zachwycają się tym biszkoptem :) OGROMNE DZIĘKI!

Gość: Patrycja

30.10.2017 13:00 • odpowiedz

witam potrzebuje upiec dziecku tort ale prostokątny. mam blaszke 32/22 proszę o pomoc w proporcjach żeby wyszedł tak piękny jak na zdjęciu

[Odpowiedzi \(3\)](#)

AseaAranion • profil

29.10.2017 17:23 • odpowiedz

Świetny biszkopt. Podczas pieczenia wyrósł ponad foremkę i nabawił się małej kopuły, ale po rzuceniu wypoziomował się. Wyszedł wysoki na 6 cm (proporcje z 4 jajek, tortownica 21 cm). Pieklam 30 minut w ok. 165 st. C. Wyszedł mięciutki, troszkę sypki, ale trzymał kształt idealnie. Łatwo można go było przekroić na platy. Jedyne co mogłabym mu zarzucić to to, że jest za słodki, i stąd moje pytanie: jaka jest najmniejsza ilość cukru na jajko gwarantująca, że biszkopt się utrzyma? Czy redukcja z 33 g do 20-25 g cukru na jajko to już zbyt niebezpieczne? Czy jest sens próbować?



[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Katarzyna

28.10.2017 17:07 • odpowiedz

Czy mogłabym dodać do biszkoptu orzechy włoskie, aby biszkopt był orzechowy? czy zmienić wtedy jakoś proporcje?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

justynaBH • profil

28.10.2017 12:57 • odpowiedz

Biszkopt, krem cukierniczy i sporo kokosu:)



[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Agnieszka

27.10.2017 12:16 • odpowiedz

Dzień dobry,

Czy mogę przełożyć biszkopt mrożonymi malinami i kremem z mascarpone i śmietanki? Ile wcześniej przełożyć tort (ze względu na te mrożone maliny)?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gosia97 • profil

26.10.2017 16:38 • odpowiedz

Chciałam upiec ciasto lekkie, bez tłuszczu a jednocześnie takie, które nie będzie suche. Bardzo lubie jogurtowe babeczki z truskawkami. Stwierdziłam, że spróbuje zrobić biszkopt z truskawkami. Pomimo opinii, że ciasto nie wyjdzie, będzie zakalec itp... biszkopt wyszedł wspaniały!!! :) naprawdę. Wilgotny, wyrośnięty, puszysty no po prostu niebo w gębie! Mam tylko pytanie... czy można ten biszkopt robić na samej mące pszennej? Po co dodajemy mąkę ziemniaczaną? :)

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Monia

26.10.2017 15:21 • odpowiedz

Witam, jakie proporcje składników na biszkopt ale na foremkę tradycyjna prostokątną?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Marta

25.10.2017 07:50 • odpowiedz

Witam. Chciałabym zrobić ten biszkopt w kolorze czerwonym, ile barwnika musiałabym dodać, żeby kolor był intensywny jak w red velvet?

[Odpowiedzi \(2\)](#)

Gość: wioleta

24.10.2017 16:08 • odpowiedz

Witam. Chciałam zapytać czy biszkopt wkładać do nagrzanego piekarnika czy zimnego? Pozdrawiam

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Weron_15 • profil

20.10.2017 14:01 • odpowiedz

Dzień dobry! Chciałam zapytać, czy można zrobić biszkopt w kwadratowej formie? I jeśli tak, to jak dobrać ilość składników na dwa blaty. Z góry dziękuję za odpowiedź.

Ps. Uwielbiam przepisy na tej stronie! Dziękuję!!!!



[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Mary

19.10.2017 16:17 • odpowiedz

Witam czy ten biszkopt da się upiec w regulowanej obręczy? Jest rzucany więc o to rzucanie się martwię bo obrecz to obrecz a nie pełna forma, jeśli się nie da to proszę o radę jaki upiec bez proszku do pieczenia właśnie w obręczy

[Odpowiedzi \(2\)](#)

bubulana • profil

15.10.2017 20:10 • odpowiedz

Witam serdecznie. Bardzo proszę o pomoc. Często piekę biszkopt "rzucany" z tego przepisu właśnie dlatego że nie zawiera proszku do pieczenia. Chciałabym na jego bazie upiec biszkopt piernikowy. Czy wystarczy jak wymieszam mąkę z przyprawą do piernika? Z góry dziękuję za wszelkie porady.

[Odpowiedzi \(2\)](#)

justynaBH • profil

14.10.2017 16:23 • odpowiedz

Jeszcze trochę lata tej jesieni...
Biszkopt, masa serowa z sernika czarny las i brzoskwinie między warstwami :)

[Odpowiedzi \(4\)](#)

Gość: kaśka_włocławek

13.10.2017 17:11 • odpowiedz

Dzień dobry!
Biszkopt w smaku jest niezmierny :) Zawsze się udaje, nigdy się nie zapada. Mam z nim tylko jeden problem - boki się odrywają. Nieważne czy wyjmuję ciepły czy całkiem zimny. Zawsze bardzo przykleja się do boków tortownicy, odcinanie nożem też nie skutkuje. Czemu się tak dzieje?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Paula

13.10.2017 14:30 • odpowiedz

Czy jeżeli upiekę biszkopt w niedzielę, to we wtorek będzie nadal świeży?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Magda

12.10.2017 13:19 • odpowiedz

Dzień dobry, czy mąkę ziemniaczaną mogę zastąpić budyniem waniliowym bez cukru?

[Odpowiedzi \(2\)](#)

Gość: Też Dorotka

10.10.2017 22:59 • odpowiedz

Pani Dorotko nie wiem, gdzie zadać pytanie więc zadaję przy tym biszkopcie.... pieklam już go dwa razy i wyszedł perfekcyjny i planuję go ponownie na roczek Synka i kombinuję czym go przełożyć... na pewno kremem z bitej śmietany i mascarpone ale co do tego? Chciałabym zetrzeć na tarce czekoladę do kremu (jedna warstwa z białą, druga z ciemną) i jeden biszkopt posmarować dżemem figowym (??? może dziwne połączenie, ale chciałabym aby właśnie nie był taki banalny w smaku a jednak prosty ten tort), a drugą warstwę kajmakiem, aby tort zachował jednak słodycz. Czy Pani zdaniem takie połączenia smakowe będą ok???

[Odpowiedzi \(1\)](#)

matmar • profil

09.10.2017 16:41 • odpowiedz

tort z hasłem : Młodej Parze pomyślności :)





Gość: Anna

07.10.2017 11:26 • odpowiedz

Witam mam formę 28 cm z przelicznika wychodzi?????????

Składniki po przeliczeniu na tortownicę o średnicy 28:

7,41 szt. jajek?????????

1,11 szklanki (277,5 ml)

1,11 szklanki (277,5 ml)

0,37 szklanki (92,5 ml)

Proszę o dokładną ilość do tortownicy 28 cm

[Odpowiedzi \(2\)](#)

Gość: Jolka

07.10.2017 09:32 • odpowiedz

Cześć ! Przepis jest genialny :-) ciasto nie opada, jest delikatne w smaku i przede wszystkim .. proste :-)

Gość: [kawalekdalej](#)

03.10.2017 22:47 • odpowiedz

Niezawodny, słodko polecam :-)

Gość: Edyta

02.10.2017 11:00 • odpowiedz

Hej, przepis jest rewelacyjny i zawsze wychodzi. ostatnio próbowałam go zmodyfikować i dodałam kakao ale pewnie zachwiałam proporcje i środek mi się zapadł. jakie powinny być właściwe proporcje na biszkopt czekoladowy?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Sabine

27.09.2017 18:04 • odpowiedz

Biszkopt jest genialny! Pięknie rośnie, nie opada, a w smaku po prostu wyśmienity!

Mam jedno pytanie: czy ciasto z tego przepisu można wykorzystać do upieczenia małych biszkoptów do kawy?

Jak je wtedy nakładać? Łyżką czy wyciskać przez szprycę?

Serdecznie dziękuję i pozdrawiam!

[Odpowiedzi \(2\)](#)

Kinia94 • profil

26.09.2017 13:27 • odpowiedz

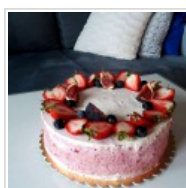
Witam mam pytanie: jak zrobić truskawkowy biszkopt? Pozdrawiam

[Odpowiedzi \(2\)](#)

PaulaG • profil

25.09.2017 09:31 • odpowiedz

Z tym biszkoptem tort musi się udać !



[Odpowiedzi \(1\)](#)



umm.osman • profil

24.09.2017 23:06 • odpowiedz

Kochana Dorotko!!!

Pieklam juz wszystkie chyba mozliwe biszkopty (rowniez twoje) i zaden z nich mi nie wyrasta, nigdy. Nie jest to na pewno wina pieca, poniewaz prosilam dwie rozne osoby o upieczenie biszkoptu w moim domu i pieknie wyrasta, poza blache! Ale nawet jesli podazam za ich przepisami, dalej klops. Co robie zle? Dodam, ze krok w krok podazam za przepisem!

Odpowiedzi (1)

Gość: Nadia

23.09.2017 15:17 • odpowiedz

Pieklam dziś pierwszy raz w życiu w ogóle biszkopt

Gość: Ania

19.09.2017 18:37 • odpowiedz

Czy biszkopt mogę piec w foremce 20cm i wysokość ok8 cm? Jakie proporcje? czy długość pieczenia i temperatura mają być te same?

aleksa69 • profil

17.09.2017 19:38 • odpowiedz

Czy biszkopt po upieczeniu obracamy do góry nogami? (bo wg mnie tak wygląda na zdjęciu :) i jeśli tak robimy to po wystygnięciu czy zaraz po wyjęciu z pieca? Bardzo proszę o odp :)

Odpowiedzi (1)

Gość: Marta

17.09.2017 13:49 • odpowiedz

Czy mozna make ziemniaczana zastapic cornstarch?

Odpowiedzi (1)

Gość: Ewelizarda

16.09.2017 20:13 • odpowiedz

Padło pytanie czy można upiec biszkopt bez kaka? Otóż można, ale bez kakao (wyraz kakao nie odmienia się przez przypadki) :)

Gość: Katarzyna

16.09.2017 11:03 • odpowiedz

Pierwszy raz pieklam biszkopt , przepis jest rewelacyjny. Biszkopt był przepyszny. Super. Każdy z gości dziwił się jak można upiec biszkopt bez proszku do pieczenia

Gość: Paula

09.09.2017 18:08 • odpowiedz

Czy można w biszkopcie drobny cukier zastąpić cukrem pudrem? Jeśli tak, to jaką ilość dodać? Szukałam w komentarzach pod różnymi przepisami i nie znalazłam takiej informacji

Odpowiedzi (2)

Gość: Agnieszka

09.09.2017 14:09 • odpowiedz

Dziś postanowiłam zrobić biszkopt z tego przepisu. Nie dodawałam proszku do pieczenia. Jak na razie stygnie, zobaczymy czy nie opadnie. Dam znać później.

Gość: Ewa

09.09.2017 12:53 • odpowiedz

Witam, mam pytanie, może ktoś zdoła doradzić. Jakiej wielkości blachy mam użyć by upiec biszkopta na tort o wadze od 5 do 6kg? Pozdrawiam :)

Odpowiedzi (1)



Gość: Pomocna dłoń ^^

09.09.2017 10:59 • odpowiedz

Ja dla sprostowania. Białka nie da się przebić :) a w np. Takiej śmietanie którą się ubija po przebicciu oddziela się tłuszcz od smietany i robi się masło a w białkach nie ma takiego tłuszczu i nie ma się co oddzielić :)

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Marta

08.09.2017 22:51 • odpowiedz

Biskopt piękę tylko z tego przepisu i nigdy mnie nie zawiódł:)))to mój dzisiejsze "dzieło";)

Gość: Andzka

05.09.2017 14:21 • odpowiedz

Witam bez proszku do pieczenia?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: dr13

01.09.2017 10:20 • odpowiedz

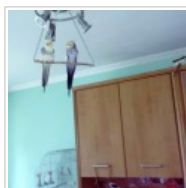
Korzystam z tego przepisu już jakiś czas, za każdym razem wszyscy są zachwyceni i zdziwieni, że tak idealnie wychodzi. Dodam, że jestem facetem, któremu bliżej do łopaty i wymiany oleju w samochodzie niż szpatułki i pieczenia, więc po prostu przepis jest genialny, a nie moje zdolności ;-) Pozdrawiam!

[Odpowiedzi \(1\)](#)

mariopalmeral • profil

31.08.2017 22:13 • odpowiedz

Czy można pominąć cukier w tym przepisie?Chodzi o to że to ma być przysmak dla papug a nie wolno im podawać cukru ani soli.Wiem że są w sklepach zoo biskopty dla papug ale nie wiem jak są robione.Gdybym mógł pominąć cukier sam mógłbym zrobić przysmak dla moich pupili



[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Ula S.

25.08.2017 15:12 • odpowiedz

Czy jak zrobię np. z połowy porcji i powkładam owoce (np. śliwki), posypię kruszonką to mi urośnie? Czy to będzie za ciężkie? Czy ten biskopt jest raczej do przekładania kremem?

[Odpowiedzi \(2\)](#)

Gość: Ewa

19.08.2017 22:48 • odpowiedz

Po prostu najlepszy. Zawsze balam sie biskoptow, bo nigdy do konca nie wychodziły a to sie spiekły a to opadły. Ten jest genialny. Pierwszy raz tort ktory zrobilam byl 10 na 10. Dziekuje

Gość: Kinga

18.08.2017 15:42 • odpowiedz

Właśnie upiekłam biskopt z tego przepisu pięknie rósł i w ogóle niestety w czasie pieczenia środek biskoptu opadł. Co może być przyczyną?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Ola

09.08.2017 15:05 • odpowiedz

Pani Doroto a jeśli chcę zrobić biskopt w prostokątnej formie to podwójna porcja ciasta?

[Odpowiedzi \(1\)](#)



Gość: Marcia

09.08.2017 01:15 • odpowiedz

Absolutnie nie wyszedł. Wysokość jednego blatu... :c i gumowy. Pierwszy raz nie udało mi się cos z Pani przepisów. Ciekawa jestem tylko co poszło nie tak. Piekłam dla córki na urodziny.

[Odpowiedzi \(3\)](#)

GoskaT • profil

03.08.2017 19:13 • odpowiedz

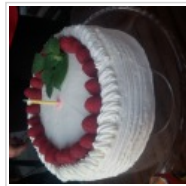
Dorota ratuj!!! Dziewczyny, Wy też się wypowiedzcie jeśli macie pomysł... Biskopt z tego przepisu piekłam naście razy- najlepszy, najsmaczniejszy, najwspanialszy... aż do dzisiaj. Mianowicie: piana ubita się pięknie, dodałam cukier, żółtka, mąki, przełożyłam do formy, wstawiłam do piekarnika. Przez pierwsze 20 minut zachowywał się pięknie, wyrósł, lekko przyrumienił. I nagle boki pięknie wyrosnięte a na środku zapadnięty, do połowy wysokości. Dwa upiekłam, 28cm i 18cm, oba to samo. Ilości składników dostosowałam do wielkości foremek. Teraz w piekarniku siedzi trzeci, 23cm, muszę zobaczyć jak wyjdzie ten. Co mogło pójść nie tak?

[Odpowiedzi \(3\)](#)

Szaleczka • profil

02.08.2017 10:33 • odpowiedz

Pierwszy raz biskopt wyszedł mi idealnie :)



Gość: Justyna

31.07.2017 09:16 • odpowiedz

Pani Doroto, czy cukier mogę zastąpić ksylitonem lub innym zamiennikiem?
Pozdrawiam:)

Gość: Klaudia

31.07.2017 00:53 • odpowiedz

Witam, czy mogę piec ten biskopt w prostokątnej blaszce (ok. 35x25)? Jakich proporcji składników powinnam wtedy użyć?

[Odpowiedzi \(1\)](#)

Gość: Kasia

28.07.2017 15:35 • odpowiedz

Witam :) biskopt dopiero w piekarniu, dopiero rano będzie przekładany kremem. Jak po wystudzeniu go przechować aby nie wyschnął do jutra rana? Z góry dziękuję :)

[Odpowiedzi \(1\)](#)



IzaMamaDominika • profil

28.07.2017 10:45 • odpowiedz

Najlepszy biskopt jaki robiłam do tej pory, jeśli się dopilnuje czasu pieczenia i nie otworzy wcześniej piekarnika (co też nie raz uczyniłam: D to nie ma możliwości aby opaść.



[Odpowiedzi \(4\)](#)



Gość: annie

25.07.2017 11:32 • odpowiedz

przepis świetny, ciasto pięknie urosło, nie opadło - чудо :)

Gość: KarolinaD

23.07.2017 16:54 • odpowiedz

prosze o odpowiedz:) termoobieg czy góra doł?

Odpowiedzi (1)

Gość: Ciocia

23.07.2017 16:39 • odpowiedz

Popatrzcie jaki piękny "biskopt" wyszedł:

:-)

<https://i.imgur.com/R9IKy1b.jpg>

#mojewypieki #biskopt #zakalec

Majeczka82 • profil

19.07.2017 18:57 • odpowiedz

Zawsze robiłam torty z biskoptem z tego przepisu i zawsze wychodziły super :) tym razem syn zażyczył sobie tort w kształcie samolotu, czyli taki 3D. Proszę o poradę, czy ten biskopt do takiego składanego z kilku elementów tortu nie będzie zbyt delikatny i puszysty? Czy może jest przepis na jakiegoś innego rodzaju biskopt/ciasto, które byłoby stabilniejsze i mniej kruszyło się przy krojeniu? Dziękuję za wszelkie odpowiedzi :)

Odpowiedzi (1)

Gość: myszka

19.07.2017 10:25 • odpowiedz

Witam, chciałam zrobić tort z tego przepisu z mussem malinowym, czy odpowiedni zrobię mus gdy delikatnie zblenduję maliny i dodam do nich galaretkę malinową rozpuszczoną w 1/2 szkl wody?

Gość: Emka

18.07.2017 00:32 • odpowiedz

Chciałabym dodać barwnik spożywczy. Chciałabym czerwone blaty na tort :) Czy się powstrzymać, bo zepsuję masę?

Odpowiedzi (1)

Toskania • profil

17.07.2017 17:08 • odpowiedz

Witam,

czy ktoś piekł ten biskopt w przenośnym piekarniku (taki zielony metalowy). Tam jest temperatura ponad 200 stopni. Gdzieś czytałam, że biskopt się udaje ale ponoć trzeba jakoś drzwiczki uchylać? Ktoś coś podpowie? Ktoś w takim piecze? Kiedyś były bardzo popularne i jakoś musiało się w nim dać piec. Tylko czy wszystko?

Odpowiedzi (1)

Gość: Karolina

12.07.2017 09:57 • odpowiedz

Witam chcę upiec biskopt w prostokątnej blaszce. Czy powinnam ją wyłożyć papierem (czy w takim wypadku boki też), czy może lepiej posmarować dno tłuszczem?

Odpowiedzi (2)

matmar • profil

10.07.2017 07:44 • odpowiedz

A dla nie wtajemniczonych czytając poniższe e-maile podpowiem, że proporcje na ten podkład biskoptowy wcale nie muszą być ściśle przestrzegane - tylko należy dokładnie ubić białka z cukrem i delikatnie wymieszać z mąką, a wszystko wyjdzie jak należy :)



... i jeszcze taki pomysł :)



1 2 3 4 5 6 7 ... 23 >

+ dodaj komentarz

O blogu
Moje książki
Regulamin
Współpraca
Kontakt

Recenzje
Konkursy
Porady kulinarne
Aplikacje mobilne
Ranking przepisów
Chat online

Wersja light
Przelicznik kulinarny
Przelicznik foremek
Księga gości
RSS wpisów
RSS komentarzy
Wypisz się z newslettera



✉ KONTAKT

© Moje Wypieki 2006-2018 | Wszystkie zdjęcia i teksty są własnością autorki blogu. Kopiowanie, przetwarzanie i rozpowszechnianie bez wiedzy i zgody autorki blogu jest zabronione.

Projekt i wykonanie: Digital Guru | Hosting zapewnia Agencja Interaktywna Epoka

