

# Biskopt genueński



Przygotowanie: 25 min. Pieczenie: 35 min

Poziom trudności: Średni

Ilość porcji: 12

Forma: 24 cm

## Opis

Pod tą tajemniczą nazwą kryje się ciasto biskoptowe z dodatkiem masła. Sporo z Was Czytelników prosiło mnie na FB o przepis na to ciasto, a więc jest. :)

Biskopt genueński jest nieco bardziej wilgotny i bardziej sprężysty niż ten tradycyjny. Ma przyjemny maślany posmak i zapach. Jest kilka szkół robienia tego biskopta, niektórzy twierdzą, że ubija się całe jajka, inni, że podobnie jak w biskopcie klasycznym rozdzielamy białka od żółtek, jeszcze inni, że biskopt ten powinno się sporządzać na ciepło, czyli ubijać jaja w kąpielu wodnej. Oczywiście najprostszą metodą jest

przygotowanie tego biskopta dokładnie tak, jak klasycznego i delikatne wmieszanie roztopionego masła na samym końcu.

Ja przetestowałam kilkakrotnie również pozostałe dwie metody i muszę przyznać, że mimo, iż ciut bardziej pracochłonna, to jednak z tych dwóch bardziej polecam metodę z ubijaniem jajek w kąpielu wodnej, bo tak ubita masa jest dużo trwalsza i bardziej puszysta.

Podczas ubijania masy jajowo-cukrowej na ciepło (a więc w kąpielu wodnej) temperatura ubijanej masy powinna wynosić 40-50 °C (na pocieszenie dodam, że nie potrzebny nam do sprawdzania temperatury termometr, przy takich wartościach, wystarczy sprawdzić organoleptycznie - masa powinna być ciepła, ale nie gorąca). W wyższej temperaturze jajka mogą zacząć się ścinać.

Istotne jest też, by dodawane roztopione masło było przestudzone, powinno mieć letnią temperaturę. Jeśli będzie zbyt gorące, ubita piana zacznie się rozpuszczać, czyli pęcherzyki będą pękać i ciasto opadnie. Można też użyć klarowanego masła.

Przepis jest poniższy jest mieszanką przepisu Juli Child i przepisu podyktowanego mi przez znajomego cukiernika. Przetestowałam oba przepisy oddzielnie, ale dopiero ich „połączenie” dało – moim zdaniem - idealny efekt :)

## Składniki

### Biskopt genueński:

Ilość	Składnik
6	jajek
190 g	cukru
190 g	mąki pszennej (daję typ 450)
90 g	masła

opcjonalnie kilka kropel ulubionego ekstraktu lub aromatu albo starta skórka cytrynowa (ja zazwyczaj nie daję, żeby nie „przyćmić” przyjemnego maślanego posmaku ciasta)

### Dodatkowo:

Ilość	Składnik
-------	----------

---

ulubiony krem do przełożenia, konfitura, etc. (u mnie bita śmietana i konfitura malinowa)

## Sposób przygotowania

---

Piekarnik nagrzać do 180 °C (grzanie góra/dół).

Spód tortownicy o śr. 22-24 cm wyłożyć papierem do wypieków. Boki tortownicy i papier wyłożony na spód nasmarować masłem, boki oprószyć dodatkowo bułką tartą lub kaszą manną.

Masło stopić, odstawić do przestudzenia.

Garnek z wodą ustawić na dość dużym gazie, żeby woda szybko się zagotowała, następnie zmniejszyć ogień. Jajka wbić do metalowej miski i dodać cukier (miska powinna być takiej wielkości, żeby swobodnie opierać się na siankach garnka i nie dotykać gotującej się wody).

Stale ubijać mikserem lub trzepaczką aż masa będzie prawie biała i bardzo gęsta – będzie bardzo powoli spływać z końcówki ubijającej/trzepaczki tzw. „wstążką” (może być tak mocno ubita, że nie będzie chciała spływać, a będzie się trzymała trzepaczki prawie jak piana ubita z białek (jeśli uda Wam się tak ubić masę to efekt będzie jeszcze lepszy)). Ważne, żeby podczas procesu ubijania pilnować temperatury, powinna ona dochodzić do 50 stopni, ale nie może być większa. Gdy masa jest już ubita albo gdy osiągnęła temperaturę ok. 50 °C (a więc będzie robić się gorąca) zdjąć miskę z garnka i dalej ubijać masę aż będzie letnia.

Mąkę przesiać do drugiej miski. Następnie 1/3 mąki przesiać do masy jajecznej i delikatnie wymieszać (od spodu) szpatułą lub drewnianą łyżką, ponownie przesiać połowę pozostałej mąki, delikatnie wymieszać i na koniec przesiać pozostałą mąkę, delikatnie wymieszać całość. Dodać stopione, przestudzone masło, ponownie delikatnie, ale dokładnie wymieszać. Całość przelać do przygotowanej tortownicy. Od razu wstawić do piekarnika, bo tak przygotowane surowe ciasto szybko traci objętość. Piec około 35-40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 °C (grzanie góra/dół); najlepiej po upływie 35 minut sprawdzi suchym patyczkiem stan upieczenia, jeśli patyczek zanurzony w cieście jest suchy, biszkopt jest gotowy). \* Gotowy biszkopt pozostawić na ok 10-15 minut do przestudzenia w uchylonym piekarniku, następnie wyjąć i studzić dalej w formie, wystudzony wyjąć z formy na kratkę kuchenną i podzielić na 2-3 blaty. Przełożyć bitą śmietaną lub innym ulubionym kremem, konfiturą lub wg uznania.

U mnie w wersji à la biszkopt królowej Wiktorii. Zaznaczam jednak, że jest to moja wariacja na temat tego ciasta, bo w oryginale znany Wam zapewne Biszkopt królowej Wiktorii przygotowuje się na bazie ciasta biszkoptowo-tłuszczowego (a więc mówiąc językiem potocznym – ciasta ucieranego). Jeśli chcecie przegotować Biszkopt królowej Wiktorii (w wersji oryginalnej to będziecie potrzebować następujące składniki:

- 200 g miękkiego masła
- 200 g drobnego cukru do wypieków lub cukru pudru
- 4 jajka (rozmiar L)
- 200 g mąki pszennej
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżki mleka (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- 300 ml śmietanki kremówki
- 2-3 łyżki cukru pudru do bitej śmietany 1-2 łyżki do oprószenia wierzchu
- nieduży słoik konfitury malinowej

Sposób przygotowania jak tutaj (<http://www.slodkiefantazje.pl/placek-jogurtowy-z-malinami>) (pomijając oczywiście jogurt i skórkę cytrynową).

Wymieszane ciasto przełożyć do tortownicy\*\*\* o śr. 20 cm\*\*\* nasmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą/kaszą manną lub wyłożonej papierem i piec ok. 30-35 minut (do suchego patyczka) w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 °C (grzanie góra dół) lub 165 °C (termoobieg). Gotowe wyjąć z piekarnika, wystudzić, podzielić na dwa równe blaty, przełożyć konfiturą i bitą śmietaną, przykryć drugi blatem, oprószyć cukrem pudrem.

Smacznego :)

\*zamiast patyczkiem można sprawdzić dłonią, dotykamy wierzch ciasta, jeśli nie jest już wilgotny, jest miękki, przypomina w dotyku watę i jest sprężysty (po leciutkim naciśnięciu wraca do pierwotnego kształtu) - jest gotowy

\*\*ciasto można podzielić na pół, przełożyć do dwóch jednakowych tortownic i upiec blaty oddzielnie

\*\*\* do tortownicy 22-24 cm trzeba zwiększyć o połowę ilość składników

(<http://www.slodkiefantazje.pl/placek-jogurtowy-z-malinami>)