



Biszkopt można wykorzystać do upieczenia tortu lub ciasta biszkoptowego. Biszkopt klasyczny przygotowujemy na mące pszennej zmieszanej z mąką lub skrobią ziemniaczaną.

Poniżej przedstawiam dwa warianty: pierwszy wariant to biszkopt z czterech jaj, który po przekrojeniu na pół daje dwa blaty, a drugi wariant to biszkopt, ale z sześciu jaj, który można przekroić na trzy blaty. Z podanego przepisu można przygotować zarówno jasny, jak i ciemny biszkopt. W tym drugim przypadku należy tylko część mąki pszennej zastąpić kakao.

Biszkopt należy piec od razu po przygotowaniu i zawsze w nagrzanym uprzednio piekarniku. Piekąc biszkopt, należy pamiętać, aby nie otwierać piekarnika przynajmniej na początku pieczenia. W przeciwnym wypadku może opaść. Pod koniec pieczenia można otworzyć na chwilę drzwiczki piekarnika i sprawdzić patyczkiem, czy biszkopt jest gotowy. Patyczek powinien pozostać suchy.

***Biszkopt piekę bez dodatku proszku do pieczenia.*** Wyrasta ładnie i proszek jest tutaj zbędny. Jeśli ktoś jednak obawia się, że mu ciasto nie wyrośnie to może dodać 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, mieszając go z mąką.

## BISZKOPT JASNY Z 4 JAJ NA MĄCE PSZENNEJ

### SKŁADNIKI:

- 4 jajka
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- $\frac{1}{2}$  szklanki mąki pszennej
- $\frac{1}{2}$  szklanki skrobi lub mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki wody

## BISZKOPT CIEMNY Z 4 JAJ NA MĄCE PSZENNEJ

### SKŁADNIKI:

- 4 jajka
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- 1 kopiata łyżka kakao
- ok.  $\frac{1}{4}$  szklanki mąki pszennej (po połączeniu kakao i mąki powinniśmy otrzymać  $\frac{1}{2}$  szklanki)
- $\frac{1}{2}$  szklanki skrobi lub mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki wody

## BISZKOPT JASNY Z 6 JAJ NA MĄCE PSZENNEJ

### SKŁADNIKI:

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- $\frac{3}{4}$  szklanki mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$  szklanki skrobi lub mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki wody

## BISZKOPT CIEMNY Z 6 JAJ NA MĄCE PSZENNEJ

### SKŁADNIKI:

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 kopiata łyżka kakao
- nieco ponad  $\frac{1}{2}$  szklanki mąki pszennej (po połączeniu kakao i mąki powinniśmy otrzymać  $\frac{3}{4}$  szklanki)
- $\frac{3}{4}$  szklanki skrobi lub mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki wody



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mąkę wymieszać ze skrobią (i kakao, jeśli będzie to biszkopt ciemny) w miseczce, a następnie przesiać przez sitko. Odstawić na bok.
2. Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Następnie dodawać stopniowo cukier. Cały czas miksując, dodawać po kolei po jednym żółtku.
3. Przesianą mąkę (i kakao, jeśli będzie to biszkopt ciemny) dodawać porcjami do masy jajecznej, delikatnie mieszając szpatułką lub łyżką drewnianą, tylko do połączenia się składników. W międzyczasie dodać wodę. (Dodając mąkę i wodę, można dalej miksować mikserem, ale na najmniejszych obrotach. Miksować chwilę, tylko do połączenia się składników).
4. Dno tortownicy o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia i zacisnąć obręcz. (Formę można również wysmarować masłem lub margaryną i posypać bułką tartą lub mąką).
5. Gotowe ciasto przełożyć do tortownicy i piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół), do suchego patyczka. Po upieczeniu uchylić lekko drzwiczki piekarnika i pozostawić biszkopt na parę minut w piekarniku.
6. Gdy lekko przestygnie, wyjąć go z piekarnika, oddzielić nożem od formy i odwrócić do góry dnem na blat wyłożony papierem do pieczenia. W ten sposób uzyskamy płaski biszkopt. Papier do pieczenia zapobiega przyklejeniu się ciepłego biszkoptu do blatu. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Uwaga:

- 1 szklanka= 250ml

amazon  
Angebote



AEG AUTOMOTIVE 97019 ...



Czas:

Czas przygotowania: ok. 20 minut

Czas pieczenia: ok. 30 minut



Trudność:

łatwe



Koszt:

niski