

Biskopt



PATI100015



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt.
mąka pszenna	4 czubate łyżki
mąka ziemniaczana	3 czubate łyżki
cukier	1/2 szkl.
cukier waniliowy	1 szt.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ocet 10 %	1 łyżeczka
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Obie mąki wymieszać i przesiać do osobnej miski. Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, dodając partiami cukier (nie wszystko na raz, tylko na 3-4 razy).
- KROK 2** Żółtka lekko wymieszać widelcem, dodać proszek do pieczenia i ocet, szybko wymieszać (masa spieni się, zjaśnieje, lekko zgęstnieje i powiększy swoją objętość) i dodać do białek. Ubić razem - ok. 1-2 min.
- KROK 3** Na końcu dodać obie mąki i delikatnie wymieszać łopatką (ja delikatnie zmiksowałam).
- KROK 4** Ciasto przelać do tortownicy o średnicy 25 cm wyłożonej papierem do pieczenia - tylko dno. Piec około 30-35 minut w 180 stopniach, do tzw. suchego patyczka.

KROK 5 Biszkopt najlepiej zostawić do wystygnięcia na całą noc nie wyjmując z obręczy, wtedy łatwo go pokroić i nie kruszy się. Jak przestygnie to lepiej przykryć go ściereczką, żeby za bardzo się nie zsechł. Można go przekroić na 2 albo 3 krążki (zależy od tego jaki wysoki jest biszkopt). Aby biszkopt równo przekroić można skorzystać z metody nitkowej: ciasto delikatnie naciąć nożem dookoła na 1/3 i 2/3 wysokości. Długą, mocną nitkę umieścić w nacięciu, skrzyżować i powoli ciągnąć za oba końce przecinając biszkopt na równe krążki. Lub długim, ostrym nożem.

KROK 6 Smacznego!