

Biskopt - przepis podstawowy, niezawodny!



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
szkl. cukru (szkl. poj. 200ml)	1
szczypty soli	2
szkl. mąki pszennej tortowej	3/4
szkl. mąki ziemniaczanej	1/2
op. 16g cukru wanilinowego	1
łyżeczki proszku do pieczenia	1
otarta z jednej cytryny	skórka
1 łyżeczka masła + 1 łyżka bułki tartej	do formy:
lód	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dno formy (np. tortownicy o śr.28 cm) smarujemy masłem i posypujemy tartą bułką. Mąki przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia. Jajka umyć, rozbić oddzielając ostrożnie białka od żółtek. Do białek dodajemy 2 szczypty soli i naczynie wstawiamy do lodówki. Żółtka ubijamy z 3/4 szkl. cukru zw. i cukrem waniliowym na puszystą masę. Robimy to bardzo dokładnie dodając pomału po 1 łyżce bardzo zimnej wody. Masa powinna być bardzo gęsta i prawie biała. Myjemy dokładnie mieszadła miksera (żeby pozbyć się tłuszczu z żółtek - inaczej białka się nie ubiją) i ubijamy zimne białka. Gdy piana jest dość gęsta dosypujemy 1/4 szkl. cukru i ubijamy dalej na sztywno. Ubitą pianę z białek przekładamy do żółtek, jednym ruchem wysypujemy na to przesiane mąki i dokładnie mieszamy łyżką zaganiając ciasto od dołu i przekręcając miskę dookoła Trzeba to zrobić dokładnie żeby nie było grudek - jeśli obie piany są dobrze ubite to nie opadną :-). Masa powinna być lekko lejąca i jakby kleista. Można na koniec dodać skórkę cytrynową. Masę wylewamy do formy, wyrównujemy powierzchnię. Pieczemy ok. 30 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Przed wyjęciem dobrze jest sprawdzić czy ciasto jest upieczone nakłuwając je drewnianą szpadką i sprawdzając czy po wyjęciu jest sucha. Po upieczeniu odstawić biskopt do całkowitego wystudzenia. Najlepiej upiec go poprzedniego dnia, będzie łatwiej go przekroić. W tortownicy śr.28 cm rośnie mi wysoki nad krawędź i przekrawam go na 3 blaty. Piekąc w formie 25x35 cm. przekrawałam na 2 części. Przepis pochodzi z wydawnictwa "Kolekcja Dobrej Kuchni"

