Puszysty biszkopt



SYLI

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	0,5 szklanka
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Oddzielić białka od żółtek. Należy uważać aby w białkach nie znalazły się żółtka ponieważ wtedy białka ciężko się ubijają.

KROK 2 Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Podczas ubijania dodajemy małymi porcjami cukier.

KROK 3 Ciągle ubijając dodajemy po 1 żółtku.

KROK 4 Do masy dodajemy mąkę (oba rodzaje) wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Miksujemy.

KROK 5 Masę wylewamy na blachę uprzednio wyłożoną papierem do pieczenia lub wysypaną bułką tartą. Jeśli biszkopt ma być użyty do przełożenia kremem polecam papier, ponieważ ciasto dużo łatwiej się wyjmuje. Biszkopt pieczemy w temperaturze 170 stopni przez ok 30 minut.