

Idealny biszkopt na tort



CZARNULA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	1/4 szklanki
jajko	6 szt
cukier	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem
- KROK 2 Dodać żółtka ubijając na najniższych obrotach robota. Wsypać przesiane mąki i proszek do pieczenia, wymieszać delikatnie łyżką
- KROK 3 Do wysmarowanej margaryną i obsypanej bułką tartą tortownicy przełożyć delikatnie ciasto. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec ok. 30-40 min.
- KROK 4 Biszkopt całkowicie ostudzić przed krojeniem.
Udekorować tort wedle uznania.
Smacznego.