

Biskopt idealny



Autor: **AnalizaSmaku**
Przepisów: **69** Ocena: **713**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki mąki pszennej tortowej
- opcjonalnie: łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka należy odpowiednio wcześniej wyjąć z lodówki, aby nie były zimne. Mąki i proszek mieszamy razem i umieszczamy w sitku. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy masłem i wysypujemy bułką tartą. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni (góra-dół).

Oddzielamy starannie białka od żółtek. Białka umieszczamy w misce i dosypujemy cukier. Ubijamy wszystko razem dokładnie, do uzyskania puszystej piany.
- 2 Kiedy widzimy, że piana jest gotowa i mikser zostawia charakterystyczne ślady (można po niej "pisać"), dorzucamy po jednym żółtku po kolei. Nie przerywamy ubijania. Kiedy wszystkie jajka są już dobrze wymieszane i masa jest puszysta, wyłączamy mikser. Do masy partiami przesiewamy mąkę i delikatnie mieszamy całość. Staramy się robić to naprawdę delikatnie i dokładnie, tak aby nie było grudek. Nie powinniśmy dodawać dużo mąki "na raz". Lepiej dodawać mniej, a częściej.
- 3 Kiedy mąka jest całkowicie wmieszana, przekładamy masę do tortownicy, wyrównujemy wierzch i wkładamy do piekarnika na około pół godziny. Najlepiej sprawdzić patyczkiem czy jest dobrze upieczony. I teraz kluczowy moment, wyciągamy tortownicę z ciastem z piekarnika i z wysokości około 20-30 cm (trzymamy równolegle do podłogi spodem do dołu) upuszczamy ją na podłogę lub na drewnianą deskę np. do krojenia lub stolnicę. Następnie, z powrotem wkładamy biskopt do gorącego piekarnika, ale już wyłączonego na ok. 15 minut. Później otwieramy piekarnik i zostawiamy biskopt w spokoju do całkowitego wystudzenia.
- 4 **DROBNE UWAGI**
Nie wkładamy masy do nierozgrzanego piekarnika. Włączmy grzanie odpowiednio wcześniej, aby był gorący, gdy ciasto będzie gotowe. Rzucenie biskopta powoduje, że nie opadnie on podczas studzenia. Będzie idealnie wyrośnięty i będzie miał równą powierzchnię. Pamiętajmy, aby dobrze ubić białka, ponieważ to one muszą zapewnić to, żeby biskopt ładnie wyrósł podczas pieczenia. Jeśli boicie się, że nie wyrośnie, to dodajcie do mąki łyżeczkę proszku do pieczenia.

Twoje notatki do przepisu: