

Biskopt orzechowo - kakaowy na białkach

Autor: **WanilioweImprowizacje**Przepisów: **494** Ocena: **3974**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 10 białek
- 1 szkl. drobnego cukru
- 1 cukier waniliowy
- 260g zmielonych orzechów włoskich
- 3 łyżki mąki tortowej
- 3 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Białka w temperaturze pokojowej przełożyłam do miski miksera. Dodałam do nich szczyptę soli i na najwyższych obrotach miksera ubijałam je na sztywną pianę. Następnie do ubitej piany wsypywałam partiami cukier i miksowałam dalej, aż cukier się rozpuścił, a piana zrobiła lśniąca. W oddzielnej misce wymieszałam razem zmielone orzechy włoskie, mąkę tortową, proszek do pieczenia, kakao i bułkę tartą. Tą mieszankę powoli wsypywałam do piany i mieszałam do połączenia składników. Tortownicę o średnicy 20 cm wyłożyłam papierem do pieczenia, wpuszczając go w obręcz i tym samym wykładając jedynie dno formy. Do przygotowanej formy przełożyłam ciasto i wstawiłam je do piekarnika. Biskopt piekłam do suchego patyczka, czyli w praktyce ok. 40 minut w temp. 170 stopni bez termoobiegu, na środkowej półce piekarnika. Po upieczeniu ciasto wyjęłam z piekarnika i pozostawiłam w formie do wystygnięcia. Studziłam je na metalowej kratce przykryte ściereczką. Jak wspomniałam na początku biskopt jest idealny do tortów. Można go z łatwością przekroić na 3 ładne blaty. Można też przełożyć go tylko jedną masą, lub połączyć jedynie czekoladą, bo sam w sobie jest pyszny i wilgotny.

Twoje notatki do przepisu: