

# Biskopt z masą kakaową



Autor: **Futka**

Przepisów: **943** Ocena: **24691**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- BISZKOPT
- 10 jajek
- 250 g mąki pszennej
- 250 g cukru pudru
- 0,5 szklanki bakalii (orzechy i rodzynki)
- MASA
- 0,5 kostki masła
- 2 jajka
- 0,5 szklanki cukru
- 1 łyżka kakao
- DODATKI
- cukier puder

## Sposób przygotowania:

- 1 **BISZKOPT:** Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy je na sztywną pianę. Żółtka ubijamy z cukrem pudrem, dodajemy przesianą mąkę, pianę z białek i delikatnie mieszamy. Na sam koniec dodajemy bakalie, a powstałą masę przekładamy do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Formę z ciastem wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na około 45 - 50 minut.
- 2 **MASA:** Jajka ubijamy z cukrem na parze, studzimy, a następnie ucieramy z masłem. Na koniec do masy dodajemy kakao i jeszcze raz dokładnie mieszamy.
- 3 **WYKOŃCZENIE:** Ostudzony biskopt dzielimy na pół, przekładamy masą, składamy, a wierzch ciasta oprószamy cukrem pudrem. Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu:

