

Leciutki, rewelacyjny biszkopt bez tłuszczu



Autor: **agniem**
Przepisów: 5 Ocena: 242



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jajka, 5
- mąka, 10 łyżek
- cukier, 10 łyżek (ja robię z 8-9)
- proszek do pieczenia, łyżeczka
- sok cytrynowy (opcjonalnie), z pół cytryny
- skórka cytrynowa (opcjonalnie), z pół albo całej cytryny, wg upodobań

Sposób przygotowania:

- 1 ubić pianę z białek ze szczyptą soli
- 2 dodać cukier, zmiksować
- 3 dodać żółtka, miksować uporczywie :)
- 4 dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać, albo miksować na niższych obrotach (łyżki mąki powinny być mniej więcej takie same jak łyżki cukru, a więc nie bardzo czubiaste).
- 5 dodać sok z cytryny i skórkę - ich aromat przełamuje słodycz ciasta. Można też dodać odrobinę cynamonu albo parę kropli ulubionych aromatów, ale to nie jest konieczne.
- 6 wlać ciasto do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą tortownicy, do pieca na 35-45 minut, 180-190 stopni, można sprawdzać patyczkiem. Wierzch ma być ciemnozłoty
- 7 Ciasto jest tak leciutkie, że toną w nim owoce, jeśli chcielibyśmy je dodać. Mnie to nie przeszkadzało, ale uprzedzam :) Ale świetne jest, gdy się je przekroi i posmaruje jakąś pyszną konfiturą albo dżemem. Znakomicie się też nadaje, po przekrojeniu na pół, na ciasto z owocami, zalanymi galaretką, jest elastyczne, nie kruszy się. Świetny biszkopt, naprawdę :) Udaje się też w prodiżu, np. na bezpiecznikowej działce.... PS. Ja to ciasto, w zależności od potrzeb, robię też z połowy składników w niedużej keksówce: 5 łyżek mąki, 4 cukru, 3 jajka, pół łyżeczki proszku. soku i skórki też mniej

Twoje notatki do przepisu: