

Biskopt do tortu, bez proszku do pieczenia.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1872** Ocena: **30340**



> 6 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- Jajo kurze 10 szt.
- Cukier 20 dag
- Mąka tortowa 30 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Z jajek oddzielamy żółtka od białek. Z białek ubijamy sztywną pianę. Gdy piana będzie sztywna dodajemy stopniowo cukier cały czas miksując. Do ubitej z cukrem piany stopniowo dodajemy po 1 żółtku cały czas miksując. Do ubitej masy jajecznej dodajemy stopniowo przesianą mąkę i delikatnie mieszamy patką lub drewnianą łyżką. Wymieszaną masę wlewamy do wcześniej przygotowanej, wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy.
- 2 Papier wykładamy tylko na dnie tortownicy. Masę jajeczną równamy w formie i pieczemy około 45-50 minut w temperaturze 160 stopni Celsjusza. Upieczony biskopt wyjmujemy z piekarnika i opuszczamy na blat stołu z wysokości około pół metra. Biskopt na pewno nie opadnie. Biskopt wyjmujemy z formy, studzimy i jeżeli jest całkowicie ostudzony, możemy go kroić na plastry o grubości 1,5-2 centymetry.

Udanego wypieku!!!

Twoje notatki do przepisu: