

Biskopt

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 10

Czas gotowania: 13 minut mieszania

Czas pieczenia: 50 minut

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Białka 5 jaj oddzielić od żółtek. Do naczynia wlać białka, wsypać szczyptę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić białka na pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
 2. Zdjąć pokrywę. Wsypać 120 g cukru ponownie ubijać. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 4 minuty, prędkość 4.
 3. Zdjąć pokrywę. Wlać żółtka, wymieszać. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 2 minuty, prędkość 3.
 4. Zdjąć pokrywę, łopatką zgarnąć wszystko ze ścianek, ponownie wymieszać. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 1 minuta, prędkość 4.
 5. Zdjąć pokrywę, wsypać 100 g przesianej przez sitko mąki, wymieszać do połączenia składników. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 30 sekund, prędkość 2.
 6. Zdjąć pokrywę. Ciasto delikatnie zamieszać łopatką, przelać do okrągłej blachy o średnicy 20 cm. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C około 50 minut.
-

Wskazówki :

- Przy użyciu blachy o większej średnicy niż 20 cm biszkopt wyjdzie niższy. Dla uzyskania wysokiego biszkoptu należy zwiększyć wszystkie składniki.