

Jak zrobić biszkopt karmelowy?



Opis wskazówki

W wykonaniu biszkoptu karmelowego najtrudniejszym zadaniem jest zrobienie karmelu. Ale gdy się uda, efekt jest powalający.

Składniki potrzebne do wykonania biszkoptu są wszystkim bardzo dobrze znane: jajka, cukier, mąka to podstawa. Niektórzy dodają do tego proszek do pieczenia, kilka łyżek wody lub oleju, kakao, a także inne dodatki, które zmieniają smak zwykłego biszkoptu. Aby wykonać biszkopt karmelowy, jak sama nazwa wskazuje do podstawowych składników ciasta dodajemy karmel. A oto jego wykonanie: na suchą i rozgrzaną patelnię wysypujemy cienką i równą warstwą pół szklanki cukru. Cukier będzie się roztopiał, a my w tym czasie zagotowujemy pół szklanki wody. Pilnujemy, aby cukier się nie przypalił. Nie mieszamy go łyżką tylko posługujemy się patelnią ,lekko ją przechylając na boki. Gdy nasz karmel zbrązowieje i będzie miał konsystencję miodu, ostrożnie wlewamy pół szklanki gorącej wody i energicznie mieszamy, do momentu aż wszystko się pięknie połączy. Odstawiamy karmel do wystudzenia a gdy to się stanie dodajemy go do ciasta biszkoptowego. Teraz wystarczy upiec biszkopt. SMACZNEGO