

Ciasto biszkoptowe



Składniki

forma sprężynowa o
średnicy 26 cm
białka
3 łyżka - gorącej wody
(50°C)
opakowanie cukru
waniliowego
150 g - cukru
żółtka
100 g - mąki pszennej
100 g - mąki
ziemniaczanej
1 łyżeczka - proszku do
pieczenia

Opis wykonania

Przepis podstawowy na ciasto biszkoptowe z wodą.

Ubić pianę z białek z gorącą wodą i cukrem waniliowym. Cukier wsypywać małymi porcjami. Masę ubijać aż będzie miała konsystencję kremu i stanie się błyszcząca. Rozmieszać żółtka widelcem i dodać do masy białkowej stale mieszając. Zmieszać mąkę z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia i wysypać delikatnie na masę. Delikatnie wymieszać łyżką. Dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto i natychmiast piec w podany sposób. Gotowe ciasto wyrzucić na kratkę. Papier do pieczenia zwilżyć wodą i ostrożnie usunąć. Biszkopt pozostawić do ostygnięcia na co najmniej dwie godziny. Przekroić wzdłuż na dwie lub trzy części i przełożyć nadzieniem. Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 170-180°C, 30-40 minut. Wariant: tort można przełożyć marmoladą, śmietaną, owocami lub kremem. Wskazówka: jajka pełnią rolę środka spulchniającego ciasto. Z tego względu nie należy stosować proszku do pieczenia lub tylko niewielką jego ilość. Tort tnie się najlepiej szpagatem.