

Tort mistrzowski Omega



Składniki

7ch szt. - 7 jajek rozmiaru

L

1.5 szklanka - 1 1/2

szklanki cukru

1.5 szklanka - 1 1/2

szklanki mąki pszennej

tortowej

1.5 łyżeczka - 1 1/2

łyżeczki proszku do

pieczenia

2 łyżka - 2 łyżki mąki

ziemniaczanej

1 szt. - 1 cukier waniliowy

2 łyżka - 2 łyżki oleju

1 szczypta - szczypta soli

Opis wykonania

Tort na mistrzostwa Tychów w lotkach

WYKONANIE:

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywno ze szczyptą soli.

Nadal ubijając, stopniowo dodawać cukier, po 1-2 łyżki i dobrze ubijać po każdym dodaniu. Następnie dodawać po jednym żółtku, dobrze ubijając po każdym. Na końcu dodać cukier waniliowy.

Wyłączyć mikser i partiami dodawać przesianą mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia, delikatnie mieszając drewnianą łyżką lub szpatułką. Staramy się, by nie było grudek mąki, ale jednocześnie aby ubite jajka nie opadły za bardzo. Na końcu dodajemy olej i mieszamy.

Ciasto przelać do wysmarowanej masłem tortownicy. Ja dno tortownicy wykładam papierem do pieczenia, by ciasto się nie przykleiło i łatwo było je wyjąć.

Piec w piekarniku nagrzanym do 180 st C przez ok. 50- 55 min, do suchego patyczka.

Po upieczeniu biszkopt pozostawić w wyłączonym piekarniku przy uchylonych drzwiczkach na 10 min. Następnie wyjąć, obkroić nożem dookoła, rozpiąć tortownicę.

Biszkopt wyjąć, ułożyć "do góry nogami". W tej pozycji wystudzić go.

Biszkopt kroimy dopiero wtedy, kiedy wystygnie.

Do nasączenia użyłam herbaty malinowej.

(Tortownica o średnicy 26 cm)