

Biskopt



# Opis wskazówki

Sposób na idealny biszkopt

Mam niezawodny sposób na idealny biszkopt. Po upieczeniu, jeszcze ciepłe ciasto wyciągam z piekarnika i z tej samej wysokości upuszczam blachę z ciastem na podłogę (wcześniej kładę na kafelki dywanik podłogowy). Dzięki takiemu zabiegowi, biszkopt nie opadnie i będzie równy.