

Jak zrobić biszkopt karmelowy?



# Opis wskazówki

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

Składniki potrzebne do wykonania biskoptu 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 biskoptu. Aby wykonać biskopt karmelowy, jak sama nazwa wskazuje do podstawowych składników ciasta dodajemy karmel. A oto jego wykonanie: na suchą i rozgrzaną patelnię wysypujemy cieką 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 biskoptowego. Teraz wystarczy upiec biskopt. SMACZNEGO