

biskopt idealny



Opis wskazówki

biskopt idealny -krok po kroku

idealny biskopt ! - znam kilka prostych zasad aby każdy biskopt nie tylko pięknie wyglądał ale również niezmiernie smakował !
Najważniejsze używam zimnych jajek !! , w zależności od tego jaką mamy dużą blaszkę od 6-10 jaj ! Cukier dodaję w całości (1 szklanka) do ubitych na sztywno białek (ubijam aż kryształki cukru się rozpuszczą) żółtka lekko zamieszane wlewam do białek !
mąkę przesiewam w osobnym naczyniu z proszkiem i jeśli biskopt jest ciemny to dodaję kakao ! do jajek wsypuję mąkę (mieszam delikatnie do połączenia) do masy wlewam ok 1/2 szklanki oleju (rzepakowego) i ok 1/4 szklanki wody ,mieszam takie ciasto wykładam na blaszkę wyłożoną folią aluminiową piekę standardowo 30 min w 180 "C po upieczeniu "rzucam " blaszką z biskoptem z wysokości ok 50 cm ! gotowe ! efekt gwarantowany