

Ciasto biszkoptowe



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 45min , Czas gotowania: 30min

Całkowity czas: 1g 15min , Porcja: **16**

1929 Kalorii , **1 g** Cukrów , **37 g** Tłuszczy , **54 g** Białek

Autor: Redaktor naczelny

Link: <https://srecepty.pl/ciasto-biszkoptowe>

Przygotowanie

Jaja powinny być w temperaturze pokojowej, więc przygotuj je z wyprzedzeniem. Oddziel żółtka od białek. Do żółtek dodaj 120 g cukru pudru, torebkę cukru waniliowego i 2 łyżki gorącej wody i wymieszaj aż cukier się rozpuści tworząc lekką piankę. Z białek ubij półtwardy śnieg, dodaj pozostałe 80 g cukru i ubij. Śnieg bardzo delikatnie wymieszaj do piany z żółtek i wymieszaj z mąką. Wlej do przygotowanej formy i piecz 30 minut w temperaturze 180 ° C. Jeżeli chcesz ciasto poziomo podzielić, lekko go nakrój nożem wokół krawędzi, weź nić, umieść ją w wycięciach, przekręć końcówki nici i ciągnięciem ciasto przekrój.

Składniki

- 6 jajek
- 200 g cukru pudru
- 1 cukru waniliowego
- 200 g mąka półgruba

Kategorie

Pomocne przepisy, Ciasto

▣ **Porady dotyczące przepisu**

Rozgrzej piekarnik z wyprzedzeniem, żeby do niego umieścić gotowe ciasto zaraz po ukończeniu przygotowań, w przeciwnym razie ci może puszyste ciasto oklapnąć. Podobnie może się zdarzyć, jeśli otworzysz piekarnik w ciągu pierwszych 15 minut pieczenia.