
Biskopt 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6605 razy.

Robię ten biskopt od 25 lat, przynajmniej raz na miesiąc, i jeszcze nigdy mi nie spadł, ani się środek nie zapadł, ani nawet nie miał pęknięć.

Jest to przepis mojej babci, która ubijała go ręcznie, a ja robię mikserem, na najszybszych obrotach.

Zabiera 5 minut żeby zrobić, i 35 minut, żeby upiec.

Mozna przekrawać, jak tylko ostygnie, ale najlepiej na drugi dzień.

Duża tortownica, lub blacha z 4 brzegami, wysmarowana masłem i poproszona maki (nie bułka - to bardzo ważne, bo do bułki się przykleja).

6 dużych jaj

2/3 szklanki cukru

1+1/3 szklanki maki

(tu polskie szklanki - dla współgrupowiczów mierzących na cups to będzie 3/4 cup cukru i 1+1/2 cup maki)

Piec nastawić na 180 C/350 F.

Białka ubić na sztywno, dodać cukier na 3 razy, ubijając, aż będzie gęste i śniące, około 3 min. Następnie ciągle ubijając, dodawać po jednym żółtku co 10 sekund. Po ostatnim żółtku ubijać 30 sekund.

Dodać całą mąkę i delikatnie wymieszać łyżką, aby nie było grudek surowej maki.

Przełożyć do formy, wygładzić wierzch, piec 35 minut. aż brzegi będą odstawać od formy.

Sprawdzić środek patyczkiem.

Przedwczoraj zrobiłam ten biskopt na blasze, przecielam na pół, skropiłam obie połowy sokiem z rozmrożonych malin i wódka, ułożyłam te rozmrożone maliny na jednym kawałku, na to gorąca bita śmietana, drugi kawałek, i poproszone czekolada.

Podawać natychmiast.

Mniam.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Dzisiaj nie posiadam miksera - ale jutro upiekę ten biskopt i poinformuję Was (niechce mi się ręcznie ubijać piany)

Nadesłał(a):Krysia <iwillbe@wp.pl> 2005-12-29 16:12:38

Po raz pierwszy robiłam ten biskopt i ze zdziwieniem (robiłam z produktów amerykańskich) muszę przyznać że się udało. Wielki ukłon w stronę autorów i życze W Nowym Roku 2006 wszystkiego dobrego

Nadesłał(a):Krysia <iwillbe@wp.pl> 2006-01-03 21:01:34

brzmi interesująco - na pewno go spróbuję - bo wydaje się być prosty i dobrze podany przepis, później podzielę się swoim dziełem - bo muszę dodać że będzie piekła pierwszy raz :-)

Nadesłał(a):aga Czes <Artiu@neostrada.pl> 2006-06-22 08:06:27

zrobiłam i do końca nie jestem zadowolona. fakt-biskopt nie opadł, ale urosł mały i nie jest puszysty tylko zbity. może to ja nie mam ręki do pieczenia. bez urazy

Nadesłał(a):wioletta 2006-08-13 12:08:49

biskopt wyszedł super. musze pochwalić pania która dodała ten przepis że jest napisany bardzo szczegółowo co do czego. dziękuje.
polecam przepis
Nadesłał(a):asia 2008-04-04 16:04:46