
Biskopt 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6567 razy.

Robie ten biskopt od 25 lat, przynajmniej raz na miesiac, i jeszcze nigdy mi nie siadl, ani sie srodek nie zapadl, ani nawet nie mial piegow.

Jest to przepis mojej babci, ktora ubijala go recznie, a ja robie mikserem, na najszybszych obrotach.

Zabiera 5 minut zeby zrobic, i 35 minut, zeby upiec.

Mozna przekrawac, jak tylko ostygnie, ale najlepiej na drugi dzien.

Duza tortownica, lub blacha z 4 brzegami, wysmarowana maslem i poproszona maki (nie bulka - to bardzo wzne, bo do bulki sie przykleja).

6 duzych jaj

2/3 szklanki cukru

1+1/3 szklanki maki

(tu polskie szklanki - dla wspolgrupowiczow mierzacych na cups to bedzie 3/4 cup cukru i 1+1/2 cup maki)

Piec nastawic na 180 C/350 F.

Bialka ubic na sztywno, dodac cukier na 3 razy, ubijac, az beda geste i lsniace, okolo 3 min. Nastepnie ciagle ubijajac, dodawac po jednym zoltku co 10 sekund. Po ostatnim zoltku ubijac 30 sekund.

Dodac cala make i delikatnie wymieszac lyzka, az nie bedzie grudek surowej maki.

Przelozyc do formy, wygladzić wierzch, piec 35 minut. az brzegi beda odstawac od formy.

Sprawdzic srodek patyczkiem.

Przedwczoraj zrobilam ten biskopt na blasze, przecielam na pol, skropilam obie polowy sokiem z rozmrozonych malin i wodka, ulozylam te rozmrozone maliny na jednym kawalku, na to gora bitej smietany, drugi kawalek, i poproszone czekolada.

Podawac natychmiast.

Mniam.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Dzis nie posiadame miksera - ale jutro upieke ten biskopt i poinformuje Was (niechce mi sie recznie ubijac piany)

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

Po raz pierwszy robilam ten biskopt i ze zdziwieniem (robilam z produktow amerykanskich) musze przyznac zae sie udal.Wielki uklon w strone autorow i zycze W Nowym Roku 2006 wszystkiego dobrego

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

brzmi interesujaco napewno go sprobuj bo wydaje sie byc prosty i dobrze podany przepis,pozniej podziele sie swoim dzielem bo musze dodac ze bede piekla pierwszy raz :-)

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

zrobilam i do konca nie jestem zadowolona.fakt-biskopt nie opadl,ale urosl maly i nie jest puszysty tylko zbity.moze to ja nie mam ręki do pieczenia.bez urazy

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

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