

Biszkopt czekoladowy

Moje Wypieki

Idealny biszkopt czekoladowy. Puszysty i wilgotny. Niezawodny przepis na doskonały biszkopt, który zawsze się udaje i nigdy nie opada.



PORCJE
3 blaty fi20

KATEGORIA
biszkopt

SKŁADNIKI

- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 3 szklanki cukru
- 1,5 szklanki kakao
- 4 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- 2 szklanki maślanki lub kefiru eng. butter milk
- 1 szklanka oleju np. rzepakowego lub słonecznikowego
- 4 jajka
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 szklanki świeżo zaparzonej gorącej kawy bez fusów

INSTRUKCJE

1. Wsypać wszystkie suche składniki do miski.
2. Wymieszać mikserem.
3. Wlać wszystkie składniki oprócz kawy.
4. Wymieszać aż nie będzie widocznych grudek.
5. Mieszając na wolnych obrotach, powoli dolewać kawę.
6. Zatrzymać mikser i zebrać ciasto z brzegów i znów wymieszać parę minut.
7. Tak przygotowane ciasto na biszkopt rozlać do wcześniej wysmarowanych smarowidłem do blach tortownic.
8. Biszkopt czekoladowy piec w temperaturze 170°C do momentu, aż włożony w środek ciasta patyczek będzie suchy. Około 40 minut.