

Biskopt piernikowy

Magda Kubiś

Smak ma zdecydowanie piernikowy, nie jest jednak tak zwarty i ciężki jak tradycyjny piernik - lekki i puszysty, jak na biskopt przystało! Aromatyczne korzenie dosłodzone miodem, z dodatkiem topionego masła!



PORCJE

1 fi18

KATEGORIA

biskopt

SKŁADNIKI

- 3 jajka rozmiar L
- 180 g mąki pszennej
- 90 g cukru kryształu
- 80 g miodu naturalnego
- 75 ml mleka
- 50 ml oleju np. rzepakowego
- 50 g rozpuszczonego masła
- szczypta soli
- 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1-2 łyżeczki przyprawy do piernika

INSTRUKCJE

1. Cukier podzielić na pół.
2. Żółtka oddzielić od białek.
3. Żółtka wraz z połową cukru utrzeć na puszystą masę.
4. Masło rozpuścić.
5. Do utartych żółtek dodać miód, wymieszać do połączenia się składników.
6. Mleko w temperaturze pokojowej wymieszać z olejem i rozpuszczonym masłem; dodać do masy z żółtek. Dobrze wymieszać.
7. Mąkę, proszek do pieczenia, przyprawę piernikową i sól przesiać i wymieszać. Robot zmniejszyć do najniższych obrotów i partiami dodawać przemieszaną mąkę aż wszystko dokładnie się połączy. Masę odstawić.
8. Białka ubić na 3/4. Zmniejszyć obroty i dodać resztę cukru. Ubić na sztywną pianę.

9. Szpatułką połączyć pianę z białek z masą jajeczną.
10. Przełożyć do przygotowanego rantu.
11. Piec w 165-170C do suchego patyczka, około 1h.