

Biskopt tłuszczowy

Waniliowy biskopt tłuszczowy. Świetny do tortów powlekanych masą cukrową, naked i do rzeźbienia tortów antygravitacyjnych i 3D.



PORCJE
3 blaty fi20

KATEGORIA
biskopt

SKŁADNIKI

- 340 g masła
- 435 g cukru
- 1.5 łyżeczki ekstraktu z wanilii (opcjonalnie)
- 6 jajek
- 280 g pełnego mleka
- 50 g oleju roślinnego
- 575 g mąki
- 1 łyżka + łyżeczka proszku do pieczenia (1 łyżka plus 1 łyżeczka)
- 3/5 łyżeczki soli

INSTRUKCJE

1. Mąkę, proszek do pieczenia i sól przesiać do miski i odstawić.
2. Mleko i olej wlać do jednego naczynia, odstawić.
3. Masło z cukrem i ekstraktem z wanilii utrzeć w mikserze, na średnich obrotach, do momentu aż masa będzie puszysta, około 10 minut.
4. Na zmniejszonych obrotach dodawać po 2 jajka. dokładnie mieszając.
5. W czterech partiach dodać wymieszane wszystkie suche produkty na przemian z płynami. Czyli dodajemy 1/4 suchych produktów, mieszamy chwilę aż mąka połączy się z masą i dolewamy 1/3 mleka z olejem.
6. Wkładamy ciasto na biskopt do uprzednio przygotowanych blaszek do pieczenia.
7. Biskopt tłuszczowy piec w 170°C (350F) do momentu, kiedy wykałaczka wbita w środek wyjdzie czysta, czyli około 40 min.