

Biszkopt z masłem

Magda Kubiś

Tradycyjny biszkopt z masłem. Idealny do tortów typu naked.



PORCJE

1 Fi18

SKŁADNIKI

- 5 jajek rozmiar L
- 200 g cukru kryształu
- 200 g mąki typ 450
- 50 g roztopionego masła

INSTRUKCJE

1. Całe jajka ubijamy z cukrem do uzyskania puszystej masy.
2. Przesianą przez sitko mąkę dodajemy partiami do masy z jajek, delikatnie mieszając szpatułką do połączenia się składników.
3. Masę odsawiamy na ~5 minut.
4. Dodajemy roztopione, przestudzone masło i delikatnie mieszamy szpatułką, tylko do połączenia się składników.
5. Masę przelewamy do wcześniej przygotowanego rantu. Pieczemy minimum 45-50 minut (do momentu kiedy patyczek wsadzony w środek wyjdzie suchy) w temperaturze 165-170 stopni.