

Akademia Tortu

Biskopt kakaowy

Ilość porcji: fi 20

Składniki

- 5 jajek rozmiar M/L
- 315 g cukru kryształu
- 295 g mąki pszennej
- 150 g oleju np. rzepakowego
- 125 g mleka
- 10 g (2,5 łyżeczki) proszku do pieczenia
- 30 g kakao np. [Callebaut](#)
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego

Instrukcje

1. Mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiać.
2. Żółtka oddzielić od białek.
3. Do białek dodać 1/4 cukru i odstawić.
4. Żółtka z resztą cukru utrzeć na pulchną masę. Ucieram robotem planetarnym, mieszadło K, przez około 10 minut.
5. Mleko, olej i ekstrakt z wanilii wlać do jednego naczynia i wymieszać.
6. Do utartych żółtek dodać wymieszany olej z mlekiem i wymieszać na wolnych obrotach aż się połączy.
7. Do masy partiami dodać przesianą mąkę z kakao. Wymieszać na najniższych obrotach miksera tylko do momentu aż wszystko się połączy. Odstawić.
8. Białka z cukrem ubić na sztywną pianę. Dodać do reszty i dobrze wymieszać szpatułką.
9. Masę wylać do przygotowanej formy. Piec około 60 minut, lub do suchego patyczka w 170 C (350 F).

Przydatne uwagi

- Do przygotowania biskoptu z kakao można użyć mąki pszennej typ 450 lub 550. Osobiście, ponieważ mieszkam w USA, używam ogólnodostępnej tzw mąki All

Purpose Flour.

- Biskopt kakaowy z olejem można oczywiście przygotować w wersji tradycyjnej, bez kakao - wystarczy je pominąć.
- Dałam tutaj 30 g kakao, według mnie wyszedł idealnie kakaowy. Oczywiście można zwiększyć lub zmniejszyć ilość kakao - jednak nie przesadzałabym z zwiększeniem bo może to niekorzystnie zmienić strukturę ciasta.
- W przepisie podany jest orientacyjny czas pieczenia. Pieczemy zawsze do suchego patyczka, pamiętając o tym, że każdy piekarnik jest inny!
- Biskopt kakaowy z olejem z tego przepisu wychodzi bardzo wilgotny. Gdy używam go do monoporcji czy tortów musowych nie nasączam go już niczym. Natomiast w tradycyjnych tortach lekko nakrapiam syropem cukrowym 1:1 (cukier/woda) z dodatkiem cytryny. Taki syrop świetnie nawilża biskopt i nie przepływa przez blaty biskoptu, nie wycieka z tortu.
- Jeśli pozostają mi resztki biskoptu, nie wyrzucam ich! Zamrażam w worku strunowym aby później wykorzystać do [cake pops lub cakesicles](#).
- Często też zamrażam biskopt kakaowy pokrojony już na blaty. Mam wtedy gotowy do wykorzystania czy to w torcie czy w monoporcjach.

AkademiaTortu.pl