

Akademia Tortu

Przepis na tradycyjny biszkopt bez proszku do pieczenia

Ilość porcji: 1 biszkopt fi18

Składniki

- 5 jajek kurzych, rozmiar L
- 200 g cukru kryształu
- 150 g mąki pszennej typ 450
- 50 g mąki ziemniaczanej

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 przelewamy do wcześniej przygotowanego rantu.
4. Pieczemy około 45-50 minut, lub do suchego patyczka, w temperaturze 165-170 stopni.

Przydatne uwagi

1. Aby tradycyjny biszkopt bez proszku się udał używamy dobrej jakości mąki pszennej. Marcin poleca mąkę tortową [typ 450](#).
2. Czas pieczenia biszkoptu to minimum 45-47 minut w temperaturze 165-170 stopni - grzałka góra-dół. Czas pieczenia będzie zależał od wielkości (większą ilość jajek - dłuższy czas pieczenia). Pieczemy zawsze do suchego patyczka!
3. Jajka powinny być w temperaturze pokojowej, ponieważ takie ubijają się lepiej niż zimne. Z zimnych jajek będzie mniej ciasta - nie ubijają się tak dobrze. Jajka w temperaturze pokojowej potroją objętość, podczas gdy zimne jajka tylko podwoją objętość. Biszkopt jednak będzie tak samo smaczny, czy zrobicie go z zimnych czy ciepłych jajek.
4. Białka ubijane osobno i całe jajka ubijane na raz nie zmienią Wam ciasta biszkoptowego. Same białka ubijają się szybciej, ale jest możliwość przebicia białek. Jajka ubite w całości, wręcz utarte na kogi-el-mogiel, robi się dłużej, lecz

nie da się ich przebić!

5. Mąkę należy wmieszać delikatnie i ręcznie.
6. Wszystkie mity typu:
 1. nie otwieraj piekarnika w trakcie pieczenia biszkoptu...
 2. nie chodź przy kuchni...
 3. nie rób przeciągu...

to tylko mity!

7. Tradycyjny biszkopt bez proszku po wyjęciu z piekarnika rzucamy z wysokości ~20cm, aby pozbyć się pęcherzy z powietrzem. Dzięki temu biszkopt nie zapada się.
8. Biszkopt kroimy ostrym nożem lub [nożem strunowym](#).
9. Jak zrobić **biszkopt kakaowy**? W powyższym przepisie wystarczy zamienić mąkę ziemniaczaną na kakao! Uwaga: im większą ilość mąki ziemniaczanej zamienicie na kakao, tym bardziej kakaowy będzie Wasz biszkopt. Osobiście zamieniam tylko połowę wagi mąki ziemniaczanej na kakao. Pamiętajcie też, iż biszkopt kakaowy z reguły wyrośnie ciut niższy niż tradycyjny **biszkopt bez proszku**.