

Biszkopt okrągły ciemny

Składniki na biszkopt:

8 jajek
1,5 szk. cukru
1,5 szk. mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2-3 łyżki kakao



Wykonanie biszkoptu:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do okrągłej formy o średnicy około 25 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 35 - 40 min w temperaturze 170-180°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki i zostawiamy do ostudzenia.

Z przepisu wychodzą trzy ładne plastry biszkoptu idealne do naszego tortu.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

