

Dzień dobry,

W tym tygodniu nasze dwie uczennice obchodzą urodziny. A jak urodziny to musi być tort☺. W związku z tym proponuję prosty przepis na wykonanie ciasta biszkoptowego, którego po upieczeniu możemy przełożyć dowolną masą, udekorować i można już świętować☺

Zanim zabierzemy się z pieczenie pamiętajmy o umyciu rąk



Przygotujmy potrzebne produkty:

7 jaj



1 szklanka cukru



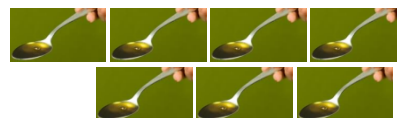
2 szklanki
mąki pszennej



2 łyżeczki
proszku do pieczenia



7 łyżek oleju



Przepis na biszkopt – podstawowy (na blaszkę o średnicy 26 cm)

Składniki:

- 7 jajek
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki mąki pszennej (tortowa, typ 450)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 7 łyżek oleju (słonecznikowego lub rzepakowego)

1. **Piekarnik** nagrzewamy do 160 st. C.

2. **Dno tortownicy** o średnicy **26 cm** smarujemy dokładnie masłem lub **wykładamy papierem** do pieczenia. (Tylko i wyłącznie dno, bez boków).

3. **Białka** dokładnie **oddzielamy od żółtek** i umieszczamy w misie miksera.

4. **Ubijamy** na niskich lub średnich obrotach miksera do momentu **aż piana będzie sztywna**, następnie powoli **dosypujemy cukier**.

5. Całość **ubijamy** w sumie **przez około 10 minut**.

6. W międzyczasie **do miski** wsypujemy **2 szklanki mąki** i **mieszamy** dokładnie **z proszkiem** do pieczenia.

7. Gdy białka są już ubite **dodajemy żółtka** i miksujemy krótko, tylko do połączenia składników.

8. Następnie **mikser odstawiamy na bok** i łopatką (lub drewnianą łyżką) **mieszamy mąkę z pianą** z jajek.

9. Mąkę dosypujemy etapami zaczynając **od 1 łyżki na raz**. Mieszamy tylko tyle ile jest konieczne, aby składniki się połączyły.

10. Gdy cała mąka będzie już wmieszana w pianę **dodajemy olej** i mieszamy jeszcze przez chwilę.

11. **Przelewamy** do przygotowanej **blaszki** i **pieczemy około 45 minut**, lub do momentu, gdy patyczek wetknięty w środek ciasta będzie suchy.

I ...gotowe. Teraz tylko musimy zrobić taką masę, jaką lubimy najbardziej, ciasto przekroić na kilka

spodów



, przełożyć je masą, udekorować i cieszyć się pysznym tortem.

Naszym Solenizantkom życzymy wszystkiego najlepszego z okazji urodzin!:)

Przepis na biszkopt, przydatne porady:

<https://youtu.be/0grqejGLwrM>

źródła zdjęć:

<https://www.medonet.pl/koronawirus/poradnik,koronawirus-dotarl-do-polski--kiedy-nalezy-myc-rece--by-sie-nie-zarazic-.artykul,74637201.html>

<http://www.ilewazy.pl/>

<http://www.sklepy24.pl/szukaj/uchwyt+do+gotowania+7+jajek+fackelmann>

<https://orchideli.com/pl/2018/03/16/przepis-na-biszkopt/>

Proporcje składników na biszkopt w zależności od średnicy ciasta:

<https://orchideli.com/wp-content/uploads/2018/03/Orchideli-Biszkopt-Jasny-Proporcje.pdf>