

Biszkopt tortowy

Przepis dodany przez użytkownika ds

Biszkopt króły zawsze się udaje! Po upieczeniu ciasto można podzielić na 2, 3 krążki.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Jajka - 5 szt.
- Cukier - 130 g
- Mąka - 140 g
- Proszek do pieczenia - 1

Przydatne akcesoria:

miska, mikser, brytfanka

Etapy przyrządzania:

- 1.** W misce ubić jajka z cukrem na gęstą, puszytą masę. Następnie (mieszając łyżką) stopniowo dodawać mąkę z proszkiem do pieczenia. Ciasto wylać na wcześniej posmarowaną tłuszczem, lub wyłożoną papierem brytfankę. Piec 20-30 min. w temperaturze 170 st C.

Jak podawać?

Przełożyć ulubionym kremem.

Uwagi:

Aby biszkopt nie opadł, przez 15 min pieczenia nie należy otwierać piekarnika!