

Uniwersalny biszkopt



LICZBA
PORCJI



CZAS
PRZYGOTOWYWANIA



CZAS
GOTOWANIA



ŁATWY



MIESZADŁO
ELASTYCZNE



2
TORTOWNICE



PAPIER DO
PIECZENIA

SKŁADNIKI:

DLA WSZYSTKICH W JEDNYM GĄBKĄ

- 225g mąki pszennej z dodatkiem środków spulchniających
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 225g drobnego cukru do wypieków
- 225g miękkiej margaryny
- 4 jajka
- Do przełożenia: dżem
- Do przełożenia: bita śmietana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

DLA WSZYSTKICH W JEDNYM GĄBKĄ

1. Nagrzewaj piekarnik do 180°C (350°F), piekarnik gazowy ustaw na 4. Wymasuj formę niewielką ilością oleju lub margaryny.
2. Spód obu tortownic wyłóż papierem do pieczenia przyciętym w kształcie koła. Natłuść papier.
3. Umieść wszystkie składniki w misie miksera.
4. Zamontuj mieszadło elastyczne i ubijaj, aż masa stanie się puszysta i lekka.
5. Wlej ciasto do form i wyrównaj łopatką.
6. Wstaw do piekarnika na 20-25 minut. Pamiętaj o rękawicach kuchennych.
7. Upieczone biszkopty będą nieco odchodziły od boków formy. Aby sprawdzić czy są gotowe, naciśnij palcem wierzch ciasta. Jeśli biszkopt jest już upieczony, ciasto powróci do pierwotnego kształtu.
8. Wystudź na kratce.
9. Po ostudzeniu na jednym biszkopcie rozsmaruj dżem, następnie bitą śmietanę i ułóż truskawki wokół brzegu.
10. Połóż drugi biszkopt, a przed podaniem posyp cukrem pudrem.