

Ciemny biszkopt

Przepis dodany przez użytkownika russet

Podstawowy przepis na ciemny biszkopt w nieco wykwintniejszej formie. Przepis na małą tortownicę (ok. 12cm)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czekolada deserowa - 0,5 op.
- miękkie masło - 2 łyżka(i)
- cukier puder - 3 łyżka(i)
- żółtka - 2 szt.
- laska wanilii - połowa
- białko - 1 szt.
- mąka - 1,5 łyżka(i)
- zmielone migdały - 4 dag

Etapy przyrządzania:

1. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Masło utrzeć z 2 łyżkami cukru pudru, żółtkami i miąższem wanilii. Dodać rozpuszczoną czekoladę, wymieszać. Z białka i łyżki cukru ubić sztywną pianę, dodawać do masy na przemian z migdałami i mąką, delikatnie wymieszać. Przełożyć do natłuszczonej i wysypanej mąką formy, piec 25min w temp. 175°C.

