

SKŁADNIKI:

- 5 jajek (oddzielnie białka i żółtka)
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki cukru drobnego lub 1/2 szklanki xylitolu
- 1/2 szklanki suchego maku
- Piekarnik nagrzewamy na 175°C z termoobiegiem.

Wykonanie tradycyjne:

Białka ubijamy na pianę sztywną w suchej! Misce mikserem. Pod koniec ubijania dodajemy stopniowo cukier i cały czas miksujemy, aż cukier nam się w białkach rozpuści. Można to sprawdzić pocierając pianę między palcami, jeśli czujecie jeszcze cukier trzeba dalej ubijać. Ważne by masa z białek była sztywna bo to jest cały sekret biszkoptu bez proszku do pieczenia.

Do ubitej masy z białek dodajemy po kolei żółtka. Miksujemy na wolnych obrotach u mnie na poziomie nr 1. Następnie dodajemy przesianą mąkę i dalej miksujemy mikserem dość krótko, ale tak by wszystko nam się wymieszało dobrze na wolnych obrotach. Następnie dodajemy mak. Mieszymy całość łyżką.

Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia, można też wyłożyć boki – łatwiej będzie nam wyjąć biszkopt i będzie równy. Wylewamy masę. Wkładamy do piekarnika. Pieczemy 45 min. 175 °C do tzw. suchego patyczka.

Po upieczeniu wyciągamy gorący biszkopt i rzucamy z wysokości ok 20-30 cm na podłogę. 😊
Czekamy aż ostygnie. Wyciągamy z formy.



Wykonanie w Thermomix:

Do naczynia miksującego wsypać cukier, zemleć 3s/obr. 9, przełożyć do miseczki.

Założyć motylek. Do naczynia miksującego wlać białka, ubić 6min/obr. 4.

Następnie ubijać kolejne 2 min/obr. 4 stopniowo dodając cukier przez otwór.

Zmniejszamy obroty na 2 i przez 1 min. dalej mieszamy. W tym czasie przez otwór dodajemy po kolei żółtka

Następnie dodajemy przesianą mąkę pszenną i ziemniaczaną – obr. 2- 20 sek.

Przez otwór dodajemy mak i mieszamy – obr 2/5 sek.

Wykładamy masę biszkoptową do wyłożonej papierem tortownicy.

Pieczemy w nagrzanym do 175°C piekarniku. 45 min. (do tzw. suchego patyczka)

Ostudzony biszkopt wyciągamy z tortownicy i kroimy na 3 blaty.