




## Biszkopt na tort

 Aneta Sobieraj

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 1 porcja

### Składniki:

Jaja - 6 szt.

Cukier - 250 g

Mąka pszenna - 250 g

Mąka ziemniaczana - 1,5 łyżka

Proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka

Olej słonecznikowy - 1,5 łyżeczka

sól - 1 szczypta

### Dodatkowe info:

Przepis na tortownicę o średnicy 28 cm.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Białka starannie oddzielam od żółtek.

Białka miksuję ze szczyptą soli, pod koniec dodaję stopniowo cukier i ubijam na sztywną pianę.

**KROK 2:** Do piany z białek dodaję po jednym żółtku i miksuję do połączenia. Następnie odkładam mikser, do jajecznej masy dodaję partiami przesianą mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia.

Całość mieszam DREWNIANĄ łyżką.

Na koniec wlewam olej i dokładnie mieszam łyżką.

**KROK 3:** Tortownicę smaruję margaryną lub masłem, dno wykładam papierem do pieczenia, a boki wysypuję bułką tartą.

Masę wylewam do przygotowanej tortownicy, wyrównuję łyżką i wstawiam do nagrzanego piekarnika do temperatury 175°C na 50 - 55 minut i piekę do suchego patyczka.

**KROK 4:** Po upieczeniu wyjmuję tortownicę z pieca, a po 5 minutach zdejmuję obręcz i wykładam do góry nogami na papier do pieczenia, pozostawiam do całkowitego ostudzenia.

**KROK 5:** Tak przygotowany biszkopt przystrajamy według uznania :)