





# Biskopt wspaniały

przepisy.pl




 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- aromat śmietankowy - 1 opakowanie
- gęsta śmietana 18% - 400 mililitrów
- wiórki kokosowe - 1 łyżka

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



## Sposób przygotowania:

1. Białka ubijamy na sztywno. Następnie wsypujemy cukier i nadal ubijamy mikserem. W drugim naczyniu przesiewamy obie mąki i dokładnie mieszamy z proszkiem do pieczenia.
2. Do naszych ubitych białek dodajemy żółtka i delikatnie mieszamy drewnianą łopatką. Następnie dodajemy mąkę z wymieszanym proszkiem i ponownie delikatnie mieszamy. Na koniec dodajemy kilka kropel aromatu.
3. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, smarujemy Kasią i posypujemy bułką tartą.
4. Wylewamy ciasto i pieczemy około 40-45 min. Drewnianym patyczkiem (takim jak do szaszłyków) sprawdzamy, czy biskopt się upiekł.
5. Następnie ciasto studzimy, przekrajamy wzdłuż 2 razy.
6. Każdą z warstw przekładamy gęstą śmietaną. Wierzch również smarujemy delikatnie śmietaną i posypujemy wiórkami.
7. Wstawiamy do lodówki.
8. Biskopt najlepszy jest następnego dnia:) Smacznego:)

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)