BISZKOPT CZEKOLADOWY GENUEŃSKI

Biszkopt czekoladowy z dodatkiem masła, to kakaowa wersja znanego Wam biszkoptu genueńskiego. Gdy zaczęłam testować kakaowy biszkopt genueński wychodził mi on suchy, mimo dodatku masła. Kruszył się podczas krojenia i do tego miał gorzkawy posmak. Chodziło mi po głowie, aby zwiększyć ilość cukru i zmniejszyć ilość kakao Decomorreno, tak jak w innych moich biszkoptach kakaowych. Jednak we wszystkich przepisach na biszkopt genueński kakaowy, które znalazłam w internecie, było mniej cukru. Więc skoro innym ten biszkopt wychodził super… to dlaczego mi wychodził taki suchy?

W końcu zaryzykowałam i dodałam więcej cukru oraz zmniejszyłam ilość kakao, ponieważ miałam wrażenie, że jest go za dużo. Pierwsze co zauważyłam to wydłużony czas pieczenia. Po 50 minutach biszkopt czekoladowy nadal był mokry. Jednak największą różnicę zauważyłam na drugi dzień, po przekrojeniu biszkoptu. Był on mięciutki i wilgotny. Przypominał mi czekoladowe ciasto, które nieraz miałam okazję zrobić do tortu.

Nie tylko ilość kakao w przepisie ma znaczenie. Ważne jest to jaki rodzaj kakao użyjemy. Przez kilka lat używałam kakao Wedel. Gdy zmieniłam je na Decomorreno zauważyłam różnicę w moich biszkoptach. Kakao Decomorreno jest intensywniejsze i muszę go dawać mniej. W przeciwnym wypadku biszkopt wychodzi zbity i nie wyrasta dobrze.

Biszkopt genueński kakaowy wychodzi wilgotny, jednak mimo tego potrzebuje nasączenia. Nie tak dużego jak klasyczny biszkopt kakaowy, ale proszę nie zapominać o nasączeniu tego biszkoptu. Używam do tego przegotowanej wody.

P.S. Nie robiłam jeszcze biszkoptu z kakao Wedel. Ale jak przy klasycznym biszkopcie kakaowym polecam dać go trochę więcej. Kakao Wedel jest wg mnie słabsze od Decomorreno.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Składniki na biszkopt czekoladowy genueński – forma/rant o śr 18 cm:

- 275 g jajek bez skorupki (5 jajek 'L')
- 175 g cukru (nie musi być drobny)
- 125 g mąki pszennej
- 38 g ciemnego kakao (użyłam Decomorreno)
- 35 g masła, roztopionego i ostudzonego

Składniki – forma/rant o śr 16 cm:

- ok 220 g jajek bez skorupki (4 jajka 'L')

- 140 g drobnego cukru
- 100 g mąki pszennej
- 30 g ciemnego kakao (użyłam Decomorreno)
- 28 g masła, roztopionego i ostudzonego

1. W misce, przy pomocy miksera, ubijamy jajka z cukrem (w słabszym mikserze na wysokich obrotach, w robotach o dużej mocy na średnich obrotach). **Miksujemy całość ok 12-15 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to od mocy miksera/robota planetarnego). Wyłączamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao. Łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub rózgi kuchennej. W trakcie mieszania mąki z masą, **tak bliżej końca**, dodajemy roztopione i ostudzone masło. **Masło dodajemy w taki sposób, aby spływało po ściance miski.** Wtedy masło nie zniszczy pęcherzy powietrza w ubitych jajkach i masa nie opadnie.
3. Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr **18 cm**, **wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno)**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 65 min w temperaturze ok 160ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**
5. Upieczony biszkopt czekoladowy wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**
7. Biszkopt z tych proporcji w formie o **śr 18 cm z 5 jajek wyrasta mi na ok 7 cm wysoki.**

Wskazówki:

Z ilu jajek wyjdzie mi biszkopt czekoladowy wysoki na 6 cm?

24 cm – 7 jajek
22 cm – 6 jajek
20 cm – 5 jajek
16 cm – 4 jajka
18 cm – 5 jajek (tutaj trzeba zrobić rant z papieru do pieczenia jeśli używacie tortownicy,
bo wychodzi wysoki ok 7,5-8 cm)

polecam Przelicznik foremek: **https://slodkipomysl.pl/przelicznik-foremek.html**

Uwagi:

1. **Więcej informacji na temat pieczenia biszkoptu znajdziecie we wskazówkach w nowym wpisie BISZKOPT**.
2. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
3. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych jajek.** Całe jajka należy dłużej ubijać niż same białka. **4 jajka ubijam ok 12-15 minut, a 6 ok 18 minut**.

4. **Biszkopt czekoladowy genueński najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremami. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek wieczorem. Świeży biszkopt trudniej się kroi. Do krojenia używam noża strunowego, dzięki czemu nie mam poszarpanych blatów.**

5. Najlepsza miska do ubijania jajek to metalowa lub szklana. Miska musi być czysta i sucha. Plastikowa ma chropowatą powierzchnię, którą czasami ciężko domyć, dlatego bezpieczniejsza jest metalowa lub szklana.
6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. **Każdy piekarnik piecze inaczej.** U mnie wystarczyło 155-160°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Podoba Ci się przepis ? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!