

BISZKOPT GENUJEŃSKI – z masłem

Biszkopt genueński o delikatnym maślanym smaku, o którym marzyłam od kilku miesięcy. Którego bardzo długo nie miałam odwagi zrobić. Bałam się, że nie ubiję dobrze całych jajek.

Biszkopt genueński udowodnił mi przy okazji, że rozmiar jajek ma znaczenie. Pierwsze podejście zakończyło się opadniętym biszkoptem (jego smak wynagrodził mi jednak porażkę). Użyłam wtedy duże, wiejskie jajka. Za drugim razem użyłam sklepowe o rozmiarze 'L'. Po zważeniu okazało się, że różnica jest ogromna! Za pierwszym razem dałam o jedno jajko za dużo. W uwagach zapisałam ile takie jajko 'L' waży. Pomoże Wam to również przy innych biszkoptach i ciastach.

Biszkopt genueński dzięki masłu zachowuje dłużej świeżość i ma przepyszny, maślany smak. Wg mnie jest bardziej zwarty, dzięki czemu idealne sprawdzi się przy cięższych kremach.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).

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

- 4 jajka (ok 220 g, bez skorupki)
 - 110 g drobnego cukru
 - 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
 - 25 g masła, roztopionego i ostudzonego
 - 115 g mąki pszennej
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/roboty planetarnej). Wyłączamy mikser.
 2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę. Łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej. W trakcie mieszania mąki z masą, **tak bliżej końca**, dodajemy roztopione i ostudzone masło. **Masło dodajemy w taki sposób, aby spływało po ścianie miski**. Wtedy masło nie zniszczy pęcherzy powietrza w ubitych jajkach i masa tak bardzo 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 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka**.
 5. Upieczony biszkopt genueński 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. Biskopt z tych proporcji w formie o śr 18 cm wyrasta mi na ok 5,5-6 cm wysoki.

Uwagi:

1. **Więcej informacji na temat pieczenia biskoptu znajdziecie we wskazówkach w nowym wpisie [BISZKOPT](#).**
2. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
3. Użyłam jajka rozmiar 'L', które waży ok 55-57 g bez skorupki (65 g ze skorupką).
4. **Sukces wyrośniętego biskoptu 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.
5. **Biskopt genueński najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremami.** Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biskopt można upiec już we wtorek wieczorem. Świeży biskopt trudniej się kroi. Do krojenia używam noża strunowego, dzięki czemu nie mam poszarpanych blatów.
6. 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.
7. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
8. **Każdy piekarnik piecze inaczej.** U mnie wystarczyło 155°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!