

PRZEPIS NA BISZKOPT KAKAOWY z wodą

Przepis na biszkopt kakaowy do tortu długo musiałam testować i modyfikować, aby wyszedł mi idealnie. Kakaowy biszkopt nie chciał mi wyrastać tak pięknie jak [biszkopt jasny](#). Wychodził zbity i niższy. Aż pewnego dnia pewna miła Pani zdradziła mi patent na puszysty i wysoki biszkopt kakaowy! Doradziła mi, abym dodała trochę wody. Woda do biszkoptu? A jednak! Od tamtej pory nie wyobrażam sobie tego kakaowego biszkoptu bez wody :). Jeśli również macie problem z idealnym biszkoptem kakaowym do tortu koniecznie przetestujcie ten trik!

P.S. Biszkopt z wodą jest wilgotniejszy od biszkoptu bez wody. Ale to nie znaczy, że nie wymaga nasączenia. Taki biszkopt również musimy nasaczyć, jednak już nie tak bardzo jak biszkopt bez wody.

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

Skorzystaj z [przelicznika foremek!](#)

Przepis na biszkopt kakaowy do tortu (forma o śr 20 cm):

- 5 białek (ok 185 g)
- 185 g drobnego cukru
- 4 łyżki wody, zimnej*
- 5 żółtek
- 135 g mąki pszennej
- 35 g kakao

1. Oddzielamy białka od żółtek.
2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (w słabszym mikserze na wysokich obrotach, w robotach o dużej mocy na średnich obrotach). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. Miksujemy całość od początku ok 12-15 min, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
Pod koniec ubijania dodajemy wodę i miksujemy do połączenia się składników.
3. Nadal ubijając dodajemy żółtka, jedno po drugim. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao. Za pomocą szpatułki lub różgi kuchennej łączymy ją z masą jajeczną.
5. Gotowe ciasto przekładamy do **tortownicy o śr 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. Pieczemy **ok 50 – 60 min w 155-160°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, do suchego patyczka.

7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy, wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty. Wierch tortu (skórkę) ścinamy.
9. **Biszkopt z 5 jajek w formie o śr 20 cm wyjdzie wysoki ok 5,5 – 6 cm.**
10. **Biszkopt na zdjęciu upieczony jest w rancie (śr 16 cm, 4 jajka, wysokość 7,5-8 cm).** Używając tortownicy koniecznie trzeba zrobić rant wewnątrz formy z papieru do pieczenia. A najlepiej upiec dwa biszkopty – każdy z 2 jajek.

Uwaga:

1. **Woda w biszkopcie kakaowym nawilża biszkopt, dzięki czemu ładnie rośnie i nie jest zwarty.** Jednak zbyt duża ilość wody rozrzedza ubite białka, przez co nie są już takie sztywne. A dzięki sztywnym białkom biszkopt lepiej rośnie. Dlatego **polecam zawsze dać 1 łyżkę mniej wody niż jest jajek w przepisie.** Wcześniej dawałam 5 łyżek wody na 5 jajek. Jednak z czasem zauważyłam, że lepiej rośnie biszkopt z mniejszą ilością wody.

Wskazówki:

Czy rodzaj kakao w biszkopcie ma znaczenie?

Według mnie tak. Od początku używam kakao marki Wedel. Jednak przy testowaniu kakaowego biszkoptu z olejem użyłam innego kakao. Przy pierwszej próbie biszkopt wyszedł mi zbity, niższy i suchy, jak na biszkopt z olejem. Za drugim razem zmieniłam proporcje i zobaczyłam, że wyszedł zdecydowanie lepiej. Przy ostatniej próbie wróciłam do kakao z Wedla i musiałam wrócić do pierwszej wersji przepisu! Biszkopt wyszedł idealnie.

Dlatego rodzaj kakao ma wpływ na strukturę Waszego biszkoptu.

Ładnie wyrośnięty biszkopt zależy od dobrze ubitych białek lub całych jajek?

U mnie najczęstszym powodem opadniętego biszkoptu było krótkie ubijanie białek lub całych jajek. Mój mikser 'słabo' ubija białka/jajka. Zajmuje mu to 15-20 minut przy 4 całych jajkach. Ubicie samych białek z cukrem zajmuje mniej czasu – ok 10-12 min. Całe jajka zawsze ubijam trochę dłużej. Ktoś mi kiedyś powiedział, że białka ubija się do momentu rozpuszczenia cukru. U mnie ten moment następował po ok 7 minutach. Niestety wtedy biszkopt mi zawsze opadał. Dlatego same białka z cukrem ubijam min. 10 minut.

Osobiście polecam ubijać białka min. 10 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.

To też zależy od ilości białek.

Im więcej białek/całych jajek tym dłuższy czas ubijania. Jeśli przy 3

białkach/jajkach ubicie zajmuje ok 8-10 minut, to przy 6
białkach/całych jajkach ten czas wydłużamy.

Czy jajka muszą mieć temperaturę pokojową?

Od początku używam jajek w temperaturze pokojowej. Tylko dwa razy
użyłam zimnych jajek, bo dziewczyny pisały mi, że bez problemu im
biszkopt wyrasta. Niestety mi nie wychodził.

Dlatego osobiście polecam do biszkoptu jajka w temperaturze pokojowej.

Rozmiar jajek ma znaczenie?

**Z mojego doświadczenia – tak. Do tego biszkoptu na 1 jajko daję 37 g cukru,
ok 27 g mąki pszennej i ok 7 g kakao.**

**Przy czym moje jajko ma rozmiar 'L'. Waga takiego jajka bez skorupki to ok
56-58 g (65 g ze skorupką), gdzie białko ma ok 37-38 g. Jeśli użyjecie
większych jajek trzeba zwiększyć ilość mąki. W przeciwnym wypadku biszkopt
wyjdzie puchaty i delikatny, przez co będzie mniej stabilny.**

**Jeśli ten biszkopt będzie dla Was za mało stabilny, to bez problemu możecie
dodać trochę mąki i kakao następnym razem. Mi taki biszkopt do tortu
odpowiada, ale to nie znaczy, że Wam musi ;). Dodatkowa łyżka mąki nie
zaszkodzi.**

Czy w białkach może znaleźć się odrobina żółtka?

Tak. Ale dosłownie odrobina. **Jeśli wpadnie wam żółtko, to postarajcie się
wyciągnąć je jak najdokładniej.** Białka z odrobiną żółtka się ubijają. Przecież
są przepisy na biszkopt, gdzie ubija się całe jajka ([Tutaj taki mam](#)). Raz
zdarzyło mi się ubijać białka z resztkami żółtka. Oczywiście ubijałam je
wtedy trochę dłużej, aby zwiększyć szansę na wyrośnięty biszkopt i udało się
:).

Kiedy, jak i jaki cukier dodać do białek?

Najlepszy dla mnie jest drobny cukier. Cukier dodaję do sztywnej piany.
Trzeba jednak uważać, aby nie przebić białek. Dlatego gdy widzę, że białka
ładnie się ubiły (po ok 2 minutach) zaczynam dodawać cukier. Powoli, łyżka po
łyżce.

Czy proszek do pieczenia jest potrzebny?

**Według mnie nie. Jak już wspomniałam w pierwszym punkcie, biszkopt kakaowy
wyrasta dzięki dobrze ubitym białkom/całym jajkom. Ostatnio robiłam go wg
przepisu mojej mamy, która zawsze dodawała proszek do pieczenia. Jajka
ubijała w całości. Zaryzykowałam i nie dodałam proszku do pieczenia. 6 jajek
ubijałam ok 20 minut i biszkopt do tortu pięknie wyrósł!**

Jaka miska do ubijania białek?

Każda miska będzie dobra. Miska przede wszystkim **musi być czysta i sucha**. Plastikowa ma chropowatą powierzchnię, którą czasami ciężko domyc i pozostaje tłusta warstwa. Dlatego ja preferuję metalową lub szklaną miskę.

Dlaczego kakaowy biszkopt rośnie z górką?

Często dostaję pytania co zrobić, aby biszkopt nie wyrastał z górką. Gdy upewniam się, że nie był dodany proszek do pieczenia pytam o temperaturę. Wtedy najczęściej słyszę, że biszkopt był pieczony w ok 180°C. To jest za wysoka temperatura dla biszkoptu. Biszkopt pieczemy w ok 150-165°C, bez termoobiegu. Wtedy biszkopt rośnie w równym, wolnym tempie i bez góry.

Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C, piekę na najniższym poziomie piekarnika.

Nie piekę biszkoptów z termoobiegiem.

U niektórych 180°C może być odpowiednikiem 170°C, dlatego musicie wyczuć swój piekarnik.

Jeśli mimo zmniejszenia temperatury biszkopt wyrośnie Wam z górką, to wtedy po wyjęciu biszkoptu z formy i ostudzeniu wystarczy ściąć wierzch.

Papier do pieczenia czy masło?

Używam papieru do pieczenia. Papierem wykładałam samo dno formy.

Nie smaruję niczym boków formy.

Czy biszkoptem trzeba rzucić po upieczeniu?

Nie! Ja przez 3 lata rzucałam biszkoptem. Najpierw na podłogę, później na blat kuchenny. Ostatnio kilka razy nie rzuciłam, aby sprawdzić czy jest to potrzebne. Nie opadł ani razu. Dlatego już biszkoptem nie rzucam!

Jak układamy blaty biszkoptu przy składaniu tortu?

Moje biszkopty układam tak jak biszkopt wygląda przed krojeniem. **Dolny blat kładę na sam dół, a górny na wierzch tortu** (ewentualnie do środka). Chodzi o to, że podczas pieczenia mąka może trochę opaść na dno formy i dolny blat wychodzi gęściejszy, stabilniejszy. A górny bardziej miękki i delikatny. Kładąc górny blat na sam dół tortu ryzykujemy tym, iż nie utrzyma od tortu całego tortu. Przez co tort może nam sięść i popęka tynk maślany.

Rant czy tortownica?

Nie mam faworyta. Zaczęłam piec biszkopty w tortownicy i do dziś jestem z mojej formy zadowolona. Ważne aby **tortownica była dobrej jakości**. Kupiłam rant, ponieważ chciałam piec wyższe biszkopty, a robiąc rant z papieru do pieczenia biszkopty wychodziły mi węższe u góry. Papier do pieczenia źle się układał. **W rancie można upiec biszkopt i złożyć tort, aby był prosty.** W

tortownicy też można to zrobić, ale do tego potrzebny jest papier do pieczenia lub folia rantowa. Jeśli robicie torty dla siebie, sporadycznie i nie są wysokie, to tortownica Wam wystarczy.

Jeśli planujecie działalność (torty na zamówienie), polecam zainwestować w ranty.

Czy można otworzyć piekarnik podczas pieczenia biskoptu?

Tak. Ale wtedy gdy biskopt kakaowy jest już upieczony. Nie otwieram piekarnika gdy widzę, że biskopt jest blady, a środek jeszcze nie dopieczony. Czasami delikatnie (nie za szybko) otwieram piekarnik 5 minut przed końcem pieczenia.

Kiedy można upiec idealny biskopt kakaowy przed złożeniem tortu?

Biskopty do moich tortów **piekę 1-2 dni wcześniej, przed przełożeniem kremami.** Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biskopt piekę już we wtorek wieczorem. Świeży biskopt trudniej się kroi. Biskopt zawijam w folię i przechowuję w szafce. Biskopt można też zamrozić! Do krojenia używam noża strunowego, dzięki czemu nie mam poszarpanych blatów.

Jaka mąka do pieczenia biskoptu?

Używam mąki pszennej tortowej, typ 450 (używam Lubella).

Z ilu jajek wyjdzie mi idealny biskopt kakaowy wysoki na 6 cm?

W formie o śr 24 cm robię z 7 jajek

22 cm – 6 jajek

20 cm – 5 jajek

18 cm – 4 jaka

16 cm – 3 jajka

(polecam [Przelicznik foremek](#))

Smacznego ☐

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

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