

WILGOTNY BISZKOPT

Wilgotny biszkopt do tortu stał się jednym z moich ulubionych biszkoptów od pierwszego upieczenia. Gdy robiłam biszkopt bez oleju miałam problem z nasączeniem. Albo nasączyłam go za słabo, albo za mocno. Przy biszkopcie z olejem nie mam takiego problemu, gdyż nawet jeśli nasączę go słabo, to nie czuć tego dzięki olejowi. Dlatego polecam ten wilgotny biszkopt do tortu każdemu, kto ma problem z nasączaniem biszkoptu :). Bardzo ładnie się go kroci (na drugi dzień po upieczeniu).

Na blogu znajdziecie [przepis na wersję kakaową biszkoptu z olejem: biszkopt kakaowy z olejem](#). Polecam również [jasny biszkopt](#) do tortów, [kakaowy](#) oraz [maślany biszkopt genueński](#), który idealnie sprawdzi się do cięższych kremów.

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

Składniki na wilgotny biszkopt (forma lub rant śr 16 cm):

- 3 białka (ok 111 g)
 - 108 g drobnego cukru
 - 3 żółtka
 - 3 łyżki oleju rzepakowego*
 - 114 g mąki pszennej
1. Ilość oleju zależy od tego jak bardzo wilgotny chcemy biszkopt. Dlatego bez problemu można dać 1 łyżkę mniej.
 2. Oddzielamy białka od żółtek.
 3. 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 10-12 min**, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
 4. Nadal ubijając białka, **dodajemy żółtka wymieszane z olejem**. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
 5. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę. Za pomocą szpatułki lub różgi kuchennej łączymy ją z masą jajeczną.
 6. Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 16 cm, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
 7. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
 8. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroci**).
 9. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i **kroimy na**

trzy równe blaty. Wierzch tortu (skórkę) ścinamy.

10. Z tych proporcji, w formie o śr 16 cm, biszkopt **wyrośnie wysoki na ok 6,5 cm.**

Jeśli chcecie upiec biszkopt w **tortownicy o śr 24 cm** wystarczy podwoić porcje (zrobić biszkopt z 6 jajek).

Drugi sposób wykonania biszkoptu:

1. Całe jajka z cukrem ubijamy, aż otrzymamy puszystą masę – **min. 15 minut (im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania)**. Do gotowej masy dodajemy powoli olej i krótko całość miksujemy, do połączenia się składników. Wyłączamy mikser.
2. Dodajemy przesianą mąkę i delikatnie mieszamy całość za pomocą różgi kuchennej. Ciasto przekładamy do formy.

Wskazówki:

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 czytelniczki 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 36 g cukru i ok 38 g mąki pszennej.

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 wilgotny biszkopt będzie dla Was za mało stabilny, to bez problemu możecie dodać trochę mąki 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 wyrasta dzięki dobrze ubitym białkom/całym jajkom.** Ostatnio robiłam biszkopt 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.

Jaka temperatura pieczenia?

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 górkę. **Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C, piekę na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.** 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 wykładam 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 biszkoptu?

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

Jak zrobić kakaowy biszkopt z jasnego?

Zamieniamy część mąki na kakao. Przepis na kakaowy biszkopt znajdziesz [TUTAJ](#).

Kiedy można upiec biszkopt przed złożeniem tortu?

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

Jaka mąka do pieczenia biszkoptu?

Używam mąki pszennej tortowej, typ 450.

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

W formie o śr 24 cm robię z 6 jajek, w tym miejscu polecam [Przelicznik foremek](#)

22 cm – 5 jajek

20 cm – 4 jajka

18 cm – 4 jajka (tutaj trzeba zrobić rant z papieru do pieczenia bo wychodzi wysoki ok 7 cm)

16 cm – 3 jajka

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.