AEG AUTOMOTIVE 97019 MIKROPROZESSOR-LADEGERÄT LL 10.0 ...

(215)

Jetzt einkaufen

Pavlova cappuccino

Tort cappuccino

5 października 2012

BISZKOPT KAKAOWY, NAJLEPSZY

BEZ PROSZKU DO PIECZENIA

DODAJ DO ULUBIONYCH

KOMENTARZE (1075)

278,99 zł

299,43 zł

388,99 zł

239,00 zł

464,99 zł

330,00 zł

73,81 zł

559,00 zł

CENEO.pl

O biszkopcie 'rzucanym' można by pisać długo lub ująć to w jedno słowo - genialny. Pamiętacie jego wersję podstawową? To jeden z najczęściej odwiedzanych przez Was przepisów na Moich Wypiekach. I wcale się nie dziwię, lepszego biszkoptu nie znam :-). Jak przekształcić go w biszkopt kakaowy? Nie ma nic prostszego. Mąkę ziemniaczaną i część mąki pszennej wymieniamy na kakao. Ono, podobnie jak mąka ziemniaczana, nadaje biszkoptowi sypkości. Poniżej przetestowany przepis, który być może zechcecie wykorzystać w jednym ze swoich kolejnych tortów. Najważniejsze przy biszkopcie jest idealne ubicie białek i delikatne wymieszanie ich z suchymi składnikami; w przepisie nie ma proszku do pieczenia, więc rośnie tylko dzięki nim. Jeżeli nie jesteście w dalszym ciągu przekonani do 'rzucania' biszkoptem (lub uderzaniem o blat) proszę przeczytajcie komentarze pod tym przepisem. Polecam :-)

FLY TO DUBAI
from Warsaw
from 2227 PLN Book now

FLY TO BANGKOK
from Warsaw
from 2393 PLN Book now

Składniki:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki drobnego cukru do wypieków
- 2/3 szklanki mąki pszennej (tortowej)
- 1/3 szklanki kakao

/szklanka o pojemności 250 ml/

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Mąkę i kakao wymieszać, przesiać.

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę (uważając, by ich nie 'przebić'). Pod koniec ubijania dodawać partiami cukier, łyżka po łyżce, ubijając po każdym dodaniu. Dodawać po kolei żółtka, nadal ubijając.

Do masy jajecznej wsypać przesianą mąkę. Delikatnie wymieszać do przy pomocy szpatułki lub rózgi kuchennej, by składniki się połączyły. Składniki wmieszane szpatułką spowodują, że biszkopt będzie bardzo puszysty i wypełni formę wyrastając do wysokości jej boków. Wymieszanie składników szpatułką jest również **metodą najbezpieczniejszą,** nie należy mieszać przy pomocy miksera.

Tortownicę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia (samo dno), nie smarować boków. Delikatnie przełożyć ciasto, wyrównać. Piec w temperaturze 160 - 170ºC przez około 35 - 40 minut lub do tzw. suchego patyczka.

Gorące ciasto wyjąć z piekarnika, z wysokości około 30 - 40 cm upuścić je (w formie) na podłogę, wystudzić w temperaturze pokojowej. Wystudzony, przekroić na 3 - 4 blaty.

Uwaga: boki biszkoptu oddzielamy nożykiem od formy dopiero po jego wystudzeniu.

Rada: Po wyjęciu biszkoptu z formy warto go odwrócić 'do góry nogami'. Biszkopt kakaowy nigdy nie jest idealnie płaski (w przeciwieństwie do biszkoptu białego), rośnie z minimalną górką, więc wyrówna się po odwróceniu biszkoptu.

Smacznego :-).

AEG Automotive 97019 ...
(215)

AEG Automotive 97019 ...
(215)

WYDRUKUJ:
przepis • przepis bez zdjęć

Oceń:
Średnia ocena: 9,8 (liczba głosów: 60)

231 0 0

Poleć na e-mail

Tagi: kakao
Kategoria: Biszkopty

Komentarze (1075)

ZOBACZ TAKŻE

Szwedzkie ciasto waniliowe

Biszkopt (przepis II)

Biszkopt (do tortu i nie tylko)

Keks biszkoptowy

Biszkopt bezglutenowy

Biszkopt genueński

CENEO.pl

DODAJ KOMENTARZ

Pozostało znaków: 5000

Dziękuję za zamieszczenie komentarza.
Wszystkie komentarze czytam, choć niestety, nie dam rady na wszystkie odpowiedzieć.
Zanim zamieścisz pytanie upewnij się, czy nikt nie zadał podobnego (ułatwi Ci to wyszukiwarka zamieszczona w komentarzach).
Komentarze z linkami mogą nie zostać opublikowane.

Zaloguj się, aby dodać komentarz lub skomentuj jako gość, korzystając z poniższego formularza.

Wpisz treść komentarza

Imię/nick*:

Strona WWW:

Weryfikacja antyspamowa*:

I'm not a robot
reCAPTCHA
Privacy - Terms

DODAJ KOMENTARZ

KOMENTARZE (1075)

dodaj komentarz

RSS komentarzy

posortuj komentarze po dacie:

malejąco (najnowsze na górze) rosnąco (najstarsze na górze)

wyszukaj w komentarzach: szukaj

Gość: Ryniutka 02.01.2018 15:52 • odpowiedz

Uwielbiam twój blog

madzia20207 • profil 22.12.2017 17:07 • odpowiedz

Planuje zrobić ten biszkopt w blaszce 25x35. Jednak chciałabym go użyć jako spodu. Dlatego też nie potrzebny mi taki biszkopt wysoki. Stąd moje pytanie. Czy zrobić ten biszkopt na taką dużą formę z tych ilości podanych w przepisie? Czy z 5 jajek itp?

Odpowiedzi (2)

Gość: Kinga 18.12.2017 09:00 • odpowiedz

Czy biszkopt ten jest dobry pod masę cukrową czy raczej masa cukrowa obciąży go za bardzo?

Odpowiedzi (1)

Gość: Magda 10.12.2017 18:28 • odpowiedz

No i wyszedł... Tylko moje zdobienia jakies takie krzywe... Eh brak wprawy i tyle [img]http://markooff.net/obrazki/madzik/dragons/!bass/bass%20013.jpg[/img]

Gość: Magda 09.12.2017 15:01 • odpowiedz

Pierwszy raz robię ten kakaowy biszkopt rzucany. I mam problem - przy wmieszaniu mąki z kakao do masy opadła ona o jakąś 1/3. Mam tylko nadzieję, że wyrośnie ładnie, bo potrzebuję wysokiego tortu na urodziny przyszłego teścia...

AEG Automotive 97019 …
(215)

AEG Automotive 97019 …
(215)

Fioona • profil 08.12.2017 17:03 • odpowiedz

Pilne pytanie: jaka gramatura jajka ? Rozmiar L czy M? Podaje pani gramaturę 63-73g czy to waga ze skorupka czy bez?

Odpowiedzi (2)

Sylwia125 • profil 02.12.2017 20:09 • odpowiedz

Dla miłośników czekolady: biszkopt rzucany, krem czekoladowy, lustrzana polewa i czekoladowe kwiatki

Gość: xAgax 02.12.2017 11:52 • odpowiedz

Witam. Chciałam zrobić tort na tym biszkopcie lecz w formie "parterowego" tortu czekoladowo- borówkowego. Czy to ma szansę się udać?

Odpowiedzi (1)

Gość: Agnes 28.11.2017 11:44 • odpowiedz

Witam,
Biszkopt mi ladnie wyrasta ale robi sie gorka z tego wyrastania, a nie jest plaski, nie wiem czemu sie tak dzieje juz drugi raz?

Odpowiedzi (1)

Gość: Marzena 26.11.2017 01:56 • odpowiedz

Czy mimo wszystko, mogę dodać proszek do pieczenia, dla bezpieczeństwa? Jeśli tak to ile?

Odpowiedzi (1)

Gość: Mariusz 11.11.2017 22:34 • odpowiedz

Mam konto ale zapomniałem hasła, często tu zaglądam i korzystam bo naprawdę warto, biszkopt wyszedł mega duży, mega równy i mega bo nie opadł mimo że od razu studzilem go przy uchylonym oknie

Gość: Marzena 09.11.2017 15:58 • odpowiedz

Biszkopt ladnie wyrosl, idealnie wrecz, z lekka gorka, po zrzuceniu zapadl sie w jednym miejscu na srodku i to o jakies 4 cm, co moze byc powodem? Poprzedni wyszedl idealnie....

Odpowiedzi (1)

Gość: Monika 07.11.2017 16:56 • odpowiedz

Czy wykonując tort w piątek (który ma być na sobotę :)) można biszkopt upiec w czwartek? czy lepiej upiec w dzień robienia tortu

Odpowiedzi (1)

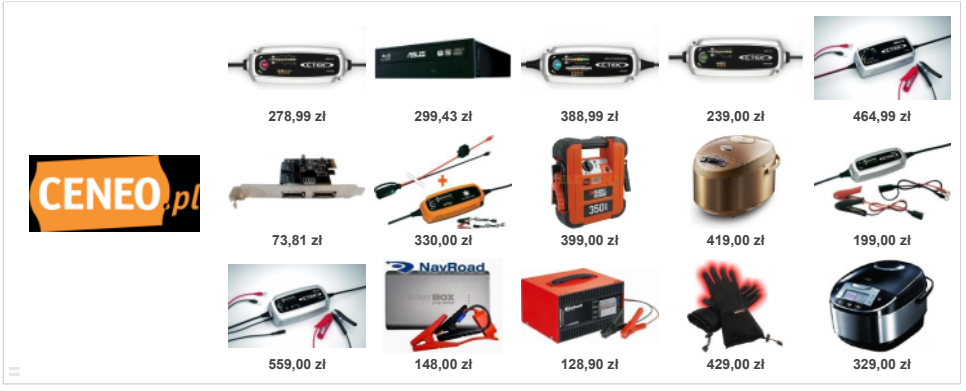
Gość: Kaśka 05.11.2017 07:23 • odpowiedz

Witam , chciałabym zrobić ten biszkopt z dwóch porcji , w jakie sposób wydłużyć czas pieczenia ? Pozdrawiam

Odpowiedzi (1)

KasiaKo • profil 28.10.2017 13:56 • odpowiedz

Bardzo łatwy i dobrze opisany przepis. Zawsze bałam się pieczenia biszkoptów, teraz nie ma już czego :)



Gość: Justyska 23.10.2017 11:51 • odpowiedz

Witam, lepiej piec go w termoobiegu czy bez? ;)

Odpowiedzi (1)

Gość: Monika 09.10.2017 19:43 • odpowiedz

Witam serdecznie,
potrzebuję biszkopt który będę mogła przekroić na 4 razy i nie będą to płaskie blaty.
Czy jeśli obwód tortownicy zmniejszę do 22 to będę mogła go wtedy przekroić na 4?
Czy może lepiej w środek dać jeden blat bezowo-orzechowy?

Proszę o radę

Odpowiedzi (1)

Gość: MamaMonika 04.10.2017 11:35 • odpowiedz

Najlepszy biszkopt kakaowy...zawsze wychodzi :) Jestem ciekawa czy to ciasto można wykorzystać do wypieku takich czekoladowych babeczek ?

Odpowiedzi (3)

Gość: Ewa 29.09.2017 16:34 • odpowiedz

Idealny biszkopt.. do tej pory robiłam tylko wersję podstawową, w której biszkopt po upieczeniu puszcza się na podłogę.. na początku miałam obawy ale biszkopt wyszedł GENIALNY.. dziękuję za ten świetny przepis..

Gość: Izabela 27.09.2017 01:28 • odpowiedz

Super przepis, zamierzam wypróbować. Mam jednak problem potrzebuję do mojego przepisu tylko jedną warstwę biszkoptu na spód i proszę o radę - jak dobrać proporcje? Nie chcę marnować jedzenia, a postępując z przepisem na pewno zostanie mi nadwyżka. Planuję użyć połowy wymienionych powyżej składników, ale co z jajkami? Czytałam gdzieś, że ilości jajek nie powinno się zmieniać w przepisach - jedynie mąkę, płyny, cukier itp. Nie jestem pewna tej wiedzy, nie pieczę też za dużo, żeby zawierzyć doświadczeniu. Bardzo proszę o radę.
Pozdrawiam!

Odpowiedzi (2)

Gość: Zuza 11.09.2017 22:34 • odpowiedz

I ten, i biały to fantastyczne biszkopty. Mojej mamie nigdy się nie udawały, nawet takie z proszkiem do pieczenia, a mi się biały udał za pierwszym razem. ;)
Nie wyrasta mi jednak na całą wysokość formy, maksymalnie do połowy. Przy tym niczego nie można zarzucić ich konsystencji, nie są zbite, nie ma zakalca, wszystko działa. No i nawet biały ma górkę. Wszystko ubijam ręcznie, bez miksera, mąki dorzucam po trochu i mieszam łyżką/drewnianą łopatką takim "wygarniającym" ruchem. Odmierzam składniki miarką, raczej dokładnie. Ktoś może miał podobny problem?

Gość: Kasia 08.09.2017 16:19 • odpowiedz

Mi nie urósł :/

anka1309 • profil 09.08.2017 05:13 • odpowiedz

Witam i pytam o mase do tego biszkoptu,niewiem czy taka istnieje tzn.jest bo xx lat temu pracowalam w wloskiej piekarni i robilam ale nie pamietam na 100% proprcji , obiecalam siedmiolatkowi najlepszy najdelikatniejszy tort czekoladowy i biszkopt juz mam tylko ten krem a wiec ubity heavy whipping cream(smietana kremowka 36%) i roztopiona czekolada wlewana i ubijana i cukier chyba, czy znacie ten krem, pomozcie ,chcialabym jutro upiec probna wersje a na niedziele juz tort na zyczenie, mam ta wloska piekarnie niedaleko ale niema to jak swoje moje wypieki,pozdrawiam i dziekuje za porady

Odpowiedzi (1)

Gość: Mama Gracjana 01.08.2017 12:44 • odpowiedz

Witam,
chciałabym wykorzystać ten przepis na tort dla mojego roczniaka, proszę mi napisać, czy zamiast zwykłego cukru mogę użyć np. cukru kokosowego lub syropu klonowego?
Pozdrawiam :)

Gość: Sylwia 12.07.2017 17:49 • odpowiedz

Twoj poszłoby wyrósł piękny. Ja swój wlasnie pieke, ale mam duzo wątpliwości bo jakoś zbytnio nie rośnie:/ Bardzo chciałabym sie pochwalić takim ciastem jak twoje:) Do ciast jednak trzeba mieć troche rękę;)

Gość: Ola 12.07.2017 00:24 • odpowiedz

bez proszku do pieczenia?

Odpowiedzi (1)

joa73 • profil 02.07.2017 16:34 • odpowiedz

Wydaje mi się, że poprzednia wersja tego przepisu zawierała mąkę ziemniaczaną w ilości 1/4 szkl i ja nadal piekę z tego przepisu, jednak zastanawia mnie dlaczego nastąpiła ta zmiana.

Odpowiedzi (3)

Gość: emikotki 21.06.2017 21:35 • odpowiedz

Zamierzam zrobić z nutellą oczywiście

Myszos • profil 19.06.2017 21:26 • odpowiedz

Jak zawsze rewelacja przepis, zrobiłam tort na urodziny synka, krem z nutelli i mascarpone z przepisu na roladę, konfiturą wiśniowa nasaczylam blaty :)

Gość: Kambell 06.06.2017 11:55 • odpowiedz

Nie wyszedlmi tak pieknie rowny jak na zdjeciu, podczas pieczenia gorka sie zrobila,powierzchnia nie jest plaska. Dlaczego?

Odpowiedzi (1)

Gość: Izabela 27.05.2017 17:09 • odpowiedz

I co to znaczy nie przebić białek?

Odpowiedzi (1)

Gość: Izabela 27.05.2017 16:35 • odpowiedz

Zawsze robię biszkopt na urodziny z tego przepisu i jeszcze nigdy mi nie wyszedł taki jak na zdjęciu... :-(Zawsze podczas końcowego mieszania białka opadają i nie wiem czemu?

Odpowiedzi (1)

Gość: Barbara 26.05.2017 22:37 • odpowiedz

Mój drugi biszkopt w życiu i byłam pewna, że będzie katastrofa, tym bardziej, że do białek nawpadało mi żółtek, a że szkoda mi było wyrzucić, jechałam dalej. I co? Nawet jeśli białka nie były idealnie ubite, biszkopt wyszedł całkiem spoko, nie na 10 cm, ale dało się przekroić na trzy blaty. Miękki, sprężysty, wcale nie suchy, super! Dzięki za przepis!

Odpowiedzi (2)

Esme • profil 19.05.2017 21:10 • odpowiedz

Z lekka kiczowaty;) Pyszny kakaowy biszkopt, wiśniowy ganache, pijane wisienki oraz frużelina wisniowo - "leśna" i krem śmietankowy. Nasączony sokiem z wiśni i creme de cassis.

Odpowiedzi (9)

Gość: Monika 16.05.2017 12:32 • odpowiedz

Czym najlepiej nasączyć taki biszkopt, aby pasował do bitej śmietany i wiśni, ale bez alkoholu?

Odpowiedzi (2)

Gość: Klaudia 15.05.2017 18:02 • odpowiedz

Czesc dziewczyny! Mozecie mi doradzić jak połączyć ten biszkopt z kremem ze śmietanki cappuccino i białej czekolady? Dodam, ze upiekłam dodatkowo zwykły biszkopt i orzechowy biszkopt. 3 ciasta w prostokątnej formie i muszę obłożyć tort masa cukrowa. Czy powinnam dać tez inna masę i czym nasączyć blaty zeby nie wyszedł za suchy i mdły! Dzięki wielkie :)

Gość: Kasia 13.05.2017 08:25 • odpowiedz

Biszkopt generalnie mi się udał, ale nie wyrósł tak ładnie jak jasny. Czy to może być kwestia złego wymieszane mąki i kakao z białkiem? Wszystko robiłam zgodnie z przepisem. Pozdrawiam

Gość: Kami 12.05.2017 10:24 • odpowiedz

Witam Pani Doroty, biszkopt pyszny, idealny wręcz. Mam pytanie - w niedzielę wieczorem robimy imprezę urodzinową córki - planuję tort z Pani przepisu z nutellą i truskawkami, ale właśnie z tym biszkoptem (próby już za nami). Czy mogę dzisiaj pod wieczór (piątek) upiec biszkopt, żeby przeleżał do rana, jutro go nasączyc i po południu będę robić tort? Chciałabym jakoś rozłożyć sobie pracę, żeby nie robić wszystkiego na ostatnią chwilę. To że tort mogę zrobić jutro to wiem, bo smaki nawet lepiej jak się "przegryzą", a jak z biszkoptem? Można go upiec dwa dni wcześniej? Pozdrawiam serdecznie

Gość: Wojtysa2 10.05.2017 14:41 • odpowiedz

Witam ,mam formę 28 cm i chce aby biszkopt był wysoki. Jak proporcjonalnie zwiększyć ilość składników ?? Pozdrawiam

Odpowiedzi (1)

ahen • profil 08.05.2017 20:58 • odpowiedz

A tu środek

ahen • profil 07.05.2017 12:48 • odpowiedz

Mój tort: biszkopt kakaowy z tego przepisu, nasączenie z likieru porzeczkowego cassis, przełożenie to frużelina porzeczkowo-jeżynowa oraz krem śmietankowy z odrobiną soku z cytryny. Wierzch i rozetki to też krem śmietankowy, ale już bez soku. Tort wyszedł pyszny, polecam takie połączenie :)
Na dodatek to moje pierwsze "szpachlowanie tortu" oraz test tylek wiltona :P

Odpowiedzi (2)

Gość: domi 05.05.2017 23:21 • odpowiedz

Ok, wszystko zgodnie z przepisem, blaszka 28cm a mój biszkopt ma ze 2cm wysokości i jest podeszwą. Dlaczego : (

Odpowiedzi (3)

Zabka2710 • profil 01.05.2017 11:23 • odpowiedz

Zawsze świetnie wychodzi mi ten biszkopt. Tym razem z kremem na bazie śmietany 36% z truskawkami niestety jeszcze mrożonymi bo świeże o tej porze roku nie mają smaku... :)

Gość: Asia 30.04.2017 17:19 • odpowiedz

Doskonały, puszysty, równiutki i ciemny. Korzystając z tych proporcji, upiekłam go w tortownicy o średnicy 26 cm i wciąż był na tyle wysoki, że spokojnie wykroiłam 3 równe blaty, które przełożyłam dżemem z czarnej porzeczki, kremem kajmakowym perfumowanym rumem i kremem czekoladowym. Niebo w gębie!
Dziękuję za ten cudownie prosty i skuteczny przepis. Od tej pory będę go zawsze używać!

Gość: Kornelia 21.04.2017 15:40 • odpowiedz

Powiem szczerze, że nie wiem jakim cudem aż tylu osobom wyszedł ten biszkopt. Robiłam go dwa razy i za każdym razem wyszedł niski dość zbity i nie wyrośnięty. Za pierwszym razem białka ubijałam ręcznie drugim razem mikserem. W obu przypadkach mąkę z kakao wmieszałam do masy jajecznej szpatułką. Brak różnicy w efekcie. Moim zdaniem kakao nie powinno się mieszać z mąką, a w dodatku może być go za dużo w przepisie (nie krytykuję autorki tylko opisuję moje wrażenie na podstawie zachowania ciasta). Kakao jest o wiele "cięższe" od mąki i przez całe życie po dodaniu go do ciasta biszkoptowego, ciasto "siada". Wiele osób z mojej rodziny bardziej doświadczonych w pieczeniu mówi, że nie da się upiec dobrego kakaowego biszkoptu. Dlatego piszę ten komentarz, zachęcona pozytywnymi opiniami o przepisie, z nadzieją, że ktoś mi coś poradzi. Zaznaczam, że wszystko robię tak jak jest w przepisie. Jedyne co to używam zwykłego cukru zamiast drobnoziarnistego, ale w jednym z komentarzy wyczytałam, że to nie ma wpływu na ciasto.

Odpowiedzi (1)

Gość: Renios 09.04.2017 12:09 • odpowiedz

Pani Doroto :) czy ten biszkopt można zamrozić
I wykorzystać do tortu np za 2 tyg? Jeśli tak to czy w całości czy podzielony na blaty? Szukałam tego wątku w komentarzach :) będę wdzięczna za pomoc. Pozdrawiam.

Odpowiedzi (2)

Interpretation • profil 08.04.2017 19:31 • odpowiedz

Biszkopt meeega! Z tej ilości składników zrobiłam dwa o średnicy 20 i 12cm. Pierwszy przekroiłam na 4 części. Przepis, który już będzie tym jedynym jeżeli chodzi o biszkopt kakaowy.

Odpowiedzi (1)

dazdilly • profil 31.03.2017 23:21 • odpowiedz

Moja wersja biszkoptu z kremem truskawkowym i bananowym w środku, został mi z babeczek z przepisu na babeczki z tymi kremami, a na górze krem waniliowy z wieńca bezowego :)

Gość: Natalia 27.03.2017 10:48 • odpowiedz

Biszkopt świetny. Nie raz wykorzystany na tort. Szukam prostego przepisu na ciasto do cake popsów, nada się?

Odpowiedzi (1)

Gość: Krystyna_z_gazowni 21.03.2017 22:02 • odpowiedz

Bardzo zacny przepis - na oko wlałam ciasta do 19 cm tortownicy ale wyszło idealnie. Ciasto ultra lekkie , delikatne bardzo mocno napowietrzone. Idealny delikatny biszkopt!

Gość: Magda 16.03.2017 12:02 • odpowiedz

Witam jestem właśnie w trakcie pieczenia biszkoptu w tortownicy 28 cm wyrósł pięknie,piekę w 180 st. juz 35 min ale nadal się klei . ile jeszcze piec. pozdrawiam

Odpowiedzi (1)

Bebora • profil 15.03.2017 15:55 • odpowiedz

Witam, chcialabym upiec ten biszkopt w tortownicy 18 cm nie zmieniajac ilosci skladnikow. Jak dlugo powinnam go piec? Dziekuje

Odpowiedzi (1)

Gość: Wiola 10.03.2017 13:20 • odpowiedz

super przepis. Mam większą tortownice i wychodzi ciut niższy, tak na dwa płaty ale zawsze się udaje i jest cudownie prosty

Gość: Aleksandra 01.03.2017 12:01 • odpowiedz

Witam serdecznie! Ja tylko mam coś upiec to zawsze z MW. Bardzo dziękuję za fantastyczne przepisy i wszelkie podpowiedzi i wskazówki na forum. I właśnie teraz jest mi pilnie potrzebna pomoc. Muszę upiec ten biszkopt w formie z kominem do babki. Ale zupełnie nie wiem z ilu jaj. Proszę pomóżcie!

Odpowiedzi (3)

Gość: Olek 25.02.2017 13:15 • odpowiedz

Czy nie można by podać ilości składników w gramach,zwłaszcza że w przeliczniku foremek nie można wpisać np."2/3 szklanki".

Odpowiedzi (1)

Gość: Ania 20.02.2017 21:35 • odpowiedz

Pani Dorotko, proszę o radę: planuję upiec tort w foremce dużego muffina, czy biszkopt wyjdzie w tej formie czy lepiej wybrać inne ciasto na bazę? Jeśli tak, to jakie??? Serdecznie pozdrawiam, Ania.

Odpowiedzi (2)

Gość: dorotam 16.02.2017 18:58 • odpowiedz

zrobilam dzis ten biszkopt do kajmakowo-gruszkowego tortu.
nie mam malej tortownicy i nie chce mi sie przeliczac na wieksza bo pieke dla dwoch osob i nie potrzebujemy tortu o srednicy mlynskiego kola :)
zatem pieke w zwyczajnej okraglej formie o srednicy ok 23 cm. podstawowy (bialy) biszkopt nie rosnie mi za bardzo do gory ale nie ma zakalca i na smak nie narzekam. ten kakaowy wypelnil cala foremke z czubkiem.
troszke sie kruszyl przy krojeniu ale 3 blaty poszly lekko.
zredukowalalm cukier, jak w prawie wszystkich przepisach, moim zdaniem wiecej niz pol szklanki cukru w jakimkolwiek ciescie to za duzo.
lubie twoj biszkopt rzucany bo to lzejsze kalorycznie ciasto niz te z dodatkiem masla lub oleju.

olla_85 • profil 15.02.2017 22:11 • odpowiedz

To mój ukochany biszkopt. Na nim wychodzą najlepsze torty ;) :)

Odpowiedzi (1)

Fioona • profil 14.02.2017 21:39 • odpowiedz

Witam. Do biszkoptu używam ciemnego naturalnego kakaa Deccomorreno a mimo tego kolor biszkoptu jest jaśniejszy niż u Pani na zdjęciu. Prosze o poradę co zrobić aby biszkopt miał ładny ciemny kolor. Pozdrawiam.

Odpowiedzi (2)

Gość: Tosia 07.02.2017 23:44 • odpowiedz

W ta sobote mam chrzciny syna i chce zrobic sama tort. Mam tortownice o srednicy 26cm. Co mi Pani doradzi mam zrobic 2 razy buszkopt z 10 jajek czy lepiej bedzie ten zmodyfikowac do 6 lub 7 jajek i wtedy dalabym proporcjonalnie wiecej cukru i maki.. troche sie stresuje bo to bedzie moj pierwszy tort.

Odpowiedzi (1)

Widom • profil 07.02.2017 16:39 • odpowiedz

Wyszedł rewelacyjnie! Pięknie wyrósł i nawet udało mi sie go przekroić na 3 placki! Dzieki!
oto moja wariacja z biszkoptem kakaowym!

Odpowiedzi (2)

Gość: Patrycja 30.01.2017 12:19 • odpowiedz

Pani Doroto, pomocy ! Od 3 lat pieke różne ciasta tylko z Pani przepisów za co jestem dozgonnie wdzięczna! Ale tym razem mam problem, w sobotę chrzciny syna, Pani od tortu mnie wyrolowala i bede robić sama tort. Chce go zrobić na blaszce 38 na 23, i potrzebuje 4 blaty. Czy jeśli z tych proporcji w/w zrobię na taka blache to wyjdą mi dwa blaty? Wtedy zrobiłabym dwa takie? Blaty chce przełożyć mascarpone z bitą śmietana i jakiś dżem kwaśny bo tort pokryty bedzie masa cukrowa. Dziekuje za pomoc. Pozdrawiam

Odpowiedzi (2)

---

milesiowo.pl • profil 27.01.2017 19:39 • odpowiedz

Biszkopt wyszedł super. Przełożyłam go kremem czekoladowym na bazie mascarpone z kawałkami czekolady i zrobiłam tort w kształcie Minionka :D

Gość: Bodzia 15.01.2017 01:00 • odpowiedz

Jeszcze nie próbowałam przekrawać, ale pierwsze wrażenie... wow. Bardzo się denerwowałam, bo to mój pierwszy biszkopt, a wyszedł niesamowicie. Jest równiutki, wysoki i puszysty, niebo w gębie (uszczknęłam kawałeczek). Co mnie dziwi to to, że muszę wydłużać czas pieczenia i to baardzo. Chcę zrobić piętrowy tort, więc piekarniku siedzi właśnie foremeczka 12 cm i trochę śmiesznie wyszło z przelicznikiem - masy wyszło tyle, że obsadziłabym dwie takie tortowniczki :D Jutro robię krem i przekładam, trzymajcie kciuki za tort czekoladowo-malinowy ;)

Gość: ELA 29.12.2016 13:15 • odpowiedz

Droga Dorotko, zapomniałam dodać żółtek do biszkoptu, czy mimo to jest szansa że on wyjdzie? Proszę o szybką odpowiedź :) pozdrawiam

---

Olcia 1612 • profil 15.12.2016 15:41 • odpowiedz

A mój wczorajszy trochę nie urósł, mam wiejskie jajka czy to może być tego przyczyną bo raczej nie znam ich rozmiarów? zmniejszyłam proporcję do blaszki 20cm

Odpowiedzi (1)

Olcia 1612 • profil 13.12.2016 16:07 • odpowiedz

Witam chciałabym zrobić taki biszkopt tylko trochę w wersji świątecznej, mianowicie chciałabym dodać przyprawy piernikowej myślę że jedno opakowanie i trochę cynamonu, jakie przyjąć wtedy proporcje, albo co za co zamienić aby wyszedł idealny

Odpowiedzi (1)

Gość: MONIKA26POZNAN 05.12.2016 13:01 • odpowiedz

Dorotko, w zeszłym tygodniu piekłam ten biszkopt i wyszedł mi ze sporą ,, górką,, którą musiałam ściąć.Być ,może coś źle wykonałam. W piątek będę robiła tort i potrzebuję ciemnych blatów. Z którego przepisu polecasz żeby były proste- dodam ,że jasny biszkopt z Twojego przepisu zawsze jest płaski jak stół.

Pozdrawiam serdecznie Monika

Odpowiedzi (1)

Gość: Agniecha 02.12.2016 21:52 • odpowiedz

Idealny!

KatiaK2 • profil 02.12.2016 08:08 • odpowiedz

Idealny jak zawsze!

AnitaP • profil 24.11.2016 10:15 • odpowiedz

Witam,
Chciałabym upiec ten biszkopt w malutkiej tortownicy (średnica 12cm)
Ile mniej więcej czasu powinien się piec?
Pozdrawiam

Odpowiedzi (1)

Neziwa • profil 13.11.2016 14:42 • odpowiedz

Potrzebuję biszkopt o średnicy 28 cm ale chcę go przekroić tylko na dwie części. Wystarczy jak upiekę z 6 jaj ?? :>

Odpowiedzi (1)

Gość: Justyna 12.11.2016 17:04 • odpowiedz

co to znaczy, że pianę przebito? Jak rozpoznać i jaki ma wpływ na biszkopt?

Odpowiedzi (2)

Gość: KAROLINA. J 11.11.2016 12:10 • odpowiedz

Czy przelicznik foremek działa dobrze? Chciałam z tego przepisu przeliczyć na moją blachę o wymiarach 36x24 i wyszło mi że powinnam użyć ponad 10 jajek...to chyba za duzo- same ubite białka to ogromna ilosc.

Odpowiedzi (2)

Ewa1511 • profil 05.11.2016 17:46 • odpowiedz

Pani Doroto czym najlepiej przekroić biszkopt by wyszło precyzyjnie i bez problemów?
POZDRAWIAM! I uwielbiam wszystkie Pani przepisy!!

Odpowiedzi (2)

---

d0nka • profil 27.10.2016 19:19 • odpowiedz

Chciałabym upiec dwa takie biszkopty ale niestety dwie formy nie zmieszczą mi się na raz do piekarnika. Czy mogę od razu przygotować ciasto z podwójnej ilości składników i piec jeden po drugim? Czy ciasto które będzie czekało w kolejce do pieczenia powinnam przetrzymać w lodówce czy w temp pokojowej? Czy nic nie stanie się z ciastem "czekającym"?

Odpowiedzi (2)

Thoth • profil 08.10.2016 18:32 • odpowiedz

Witam :) mam różne mrożone owoce letnie i chciałam je wykorzystać na spód pod biszkopt. Czy mam dać je zamrożone i wtedy wylać ciasto, czy też najpierw rozmrozić, odsączyć z soku i wtedy zalać ciastem?

Odpowiedzi (2)

karpis • profil 06.10.2016 14:16 • odpowiedz

Uwielbiam przepis na ten kakaowy biszkopt! Robię go przy każdej okazji :)

anetkask • profil 06.10.2016 10:42 • odpowiedz

Witam serdecznie,
potrzebuje upiec ten biszkopt w tortownicy 30 cm, czy ktoś pomoże mi przeliczyć składniki??
Z góry dziękuję

Odpowiedzi (2)

Hedgehog • profil 31.08.2016 13:56 • odpowiedz

Mam takie ogolne pytanie co do biszkoptu. Ile powinien wyrosnac biszkopt? czy powinien on w piekarniku podwoic swoja objetosc, czy moze troche mniej/ wiecej ?

Odpowiedzi (1)

Barbarra_ • profil 29.08.2016 12:45 • odpowiedz

Pierwszy raz pochwalę się moim wypiekiem z Moich Wypieków ;)
Biszkopt kakaowy + krem malinowy + krem czekoladowy + błyszcząca polewa czekoladowa i świeże owoce

Odpowiedzi (1)

kremowka_xoxo • profil 18.08.2016 16:27 • odpowiedz

Zrobiłam taki tort z okazji 25 urodzin brata, biszkopt wyszedł wspaniały, mase zrobiłam z ubitej kremówki i mascarpone ;) Polecam !

Domi_nika • profil 08.08.2016 11:45 • odpowiedz

Muszę zrobić dla chrześniaka tort na urodziny i mam taką koncepcję - biszkopt z tego przepisu, przekrojony na trzy blaty, przełożenie to galaretka malinowa z malinami(x2) i masa śmietankowa(x3) również na górę i boki tortu. Na ozdobę mam taki opłatek ze Spider-Manem, który się nakłada godzinę przed podaniem. Czy powinnam coś zmodyfikować, czy ta kompozycja powinna być dobra w smaku? Czy może najpierw powinnam kłaść masę śmietankową a dopiero na to galaretkę? Proszę bardzo o podpowiedzi i pozdrawiam serdecznie :)

Odpowiedzi (3)

Termoobieg69 • profil 29.07.2016 00:34 • odpowiedz

Pani Dorotko, mam piekarnik tylko z termoobiegiem, na ile stopni i na jaki czas powinnam nastawić pierkarnik z taka funkcją aby powstał mi biszkopt idealny?

Odpowiedzi (1)

Plitkaa • profil 19.07.2016 18:10 • odpowiedz

Czy jeśli zamiast kakao dodam karobu i zmniejsze trochę ilość cukru, to biszkopt nadal będzie idealny? ;) Karob zagęszcza i boje się, że nie urośnie.

Odpowiedzi (1)

ruda335 • profil 14.07.2016 20:48 • odpowiedz

Witam,
Czy mogę użyć tego biszkoptu do Tortu Szwarcwaldzkiego?Lubimy puszyste biszkopty, a obawiam, że ten który jest w przepisie jest dość ciężki. Czy zmiana biszkopty nie zepsuje smaku tortu?
Pozdrawiam

Odpowiedzi (1)

nata90 • profil 07.07.2016 23:34 • odpowiedz

Pani Doroto, przeliczyłam sobie szklanki na gramy, a później gramy na tortownicę 26 cm. Wyszło:
mąka 127,79 g
cukier 210,85 g
kakao 54,95 g
jajka 6,39 szt.

Czy jeżeli dam 7 jajek to czy będzie w porządku??
Pozdrawiam

Odpowiedzi (2)

iduna • profil 07.07.2016 22:57 • odpowiedz

Witam
Uwielbiam ten biszkopt oraz ten z przepisu II - do rzuca :-)

Prócz tortów piekę go jako spod do sernika na zimno - z dwóch jajek (Torcik Serowy z MW) ale.. właśnie mnie naszło, bo uwielbiam smak oreo... jak zrobić biszkopt o smaku ciasteczek oreo...? Może być z wykorzystaniem ciasteczek lub bez.
Może można zmielić ciasteczka i używać zamiast maki i cukru przy biszkopcie? Lub inny patent... ale nie wiem jaki :-)

Ps. Czemu oreo jest czarne?

Odpowiedzi (2)

I.N.I.A • profil 11.05.2016 21:33 • odpowiedz

Mam pytanie dotyczące wielkości jajek, ponieważ ostatnio w pracy zrobiłam biszkopt z jajek XL i wyszedł zbyt puszysty (nie dało się go pokroić). Zawsze w domu robię z tego przepisu i wychodzi idealny tyle że w domu mam jajka zazwyczaj wielkości M-L. Chciałabym zapytać o gramaturę jajek do tego przepisu, byłoby mi łatwiej. Z góry dziękuję.

Odpowiedzi (1)

ane85a • profil 25.04.2016 19:59 • odpowiedz

witam,chciałam zapytac o biszkopt który mi zawsze pięknie wyrasta,a jak się wyciągnie to środek robi się dziura,zapada się,jaki może być powód???pzdr

Odpowiedzi (2)

dodaj komentarz

© Moje Wypieki 2006-2018 | Wszystkie zdjęcia i teksty są własnością autorki blogu. Kopiowanie, przetwarzanie i rozpowszechnianie bez wiedzy i zgody autorki blogu jest zabronione.

Projekt i wykonanie: Digital Guru | Hosting zapewnia Agencja Interaktywna Epoka