

Biszkopt Dukana



Bardzo smaczny, niewiele różni się od oryginalnego biszkoptowego ciasta. Sugeruję od razu robić z dwóch porcji i piec w małej tortownicy lub keksówce, chyba że macie małe formy keksowe. Tej niestety u mnie zabrakło i mój biszkopt był niski. Przepis pochodzi z książki Pierre'a Dukana "Nie potrafię schudnąć".

Składniki:

- 3 jajka
- 6 łyżek słodziku w proszku (Sussina Gold)
- 1 łyżka aromatu wanilinowego do ciast
- 7 łyżek skrobi kukurydzianej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Wykonanie:

1. UWAGA: ważne, by biszkopt po utarci masę nie stał zbyt długo, więc najlepiej przed przystąpieniem do ucierania, włączyć piekarnik.
2. Żółtka ucieramy ze słodzikiem na kremową masę. Dodajemy aromat.

3. Do drugiej miski wsypujemy skrobię kukurydzianą i proszek do pieczenia, mieszamy.
4. Skrobię z proszkiem stopniowo wsypujemy do masy jajecznej i ucieramy na wolnych obrotach.
5. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę i dodajemy do masy biszkoptowej. Delikatnie mieszamy.
6. Ciasto przelewamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia (lub silikonowej) i pieczemy 30-35 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.
7. Biszkopt ten można wykorzystać do robienia różnych dietetycznych ciast z kremami lub markiz biszkoptowych.