

Рецепт: Шифоновый бисквит

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Американцы называют шифоновый бисквит «ангельский торт». Такое название он получил за мягкую, нежную и практически невесомую структуру. Пик его популярности пришелся на 50-е года прошлого столетия, но в последнее время интерес к нему снова возрастает. Главная особенность бисквита –

использование в процессе приготовления растительного масла (подсолнечного, рапсового, кукурузного). Попробуйте приготовить шифоновый бисквит, воспользовавшись рецептом с пошаговым фото, и поверьте, этот рецепт станет одним из ваших любимых.

Время приготовления – 1 час 30 минут.

Ингредиенты:

Яйца куриные – 7 шт.
Мука пшеничная – 2 стакана
Сахар-песок – 1,5 стакана
Масло растительное – 100 мл
Вода – 100 мл
Разрыхлитель – 3 ч. ложки
Лимонная кислота – 1/2 ч. ложки
Соль – 1 ч. ложка

Способ приготовления:

Шаг 1:

В глубокой миске смешиваем все сыпучие ингредиенты: сахар, муку, разрыхлитель и соль.

Шаг 2:

Во всех яйцах отделяем желтки от белков. Белки ставим в холодильник.

Шаг 3:

В муче делаем углубление, в которое аккуратно помещаем желтки, масло и холодную воду.

Тщательно перемешиваем все ингредиенты до однородности.

Шаг 4:

Охлажденные белки взбиваем с лимонной кислотой до устойчивых пиков.

Аккуратно перекладываем белки к остальному тесту.

Перемешиваем все ингредиенты, двигаясь со дна вверх. Стараемся сохранить воздушность массы.

Шаг 5:

Форму хорошенько смазываем сливочным маслом. Перекладываем в нее тесто и отправляем в духовку.

Бисквит выпекается в течение часа при температуре 180С.

Маленький секретик: чтобы бисквит сразу не опал, его необходимо перевернуть вверх дном и оставить так остывать.

Аккуратно вынимаем остывший бисквит и перекладываем его на блюдо.

Шифоновый бисквит готов.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**