

## Biskwity misie



### Potrzebne narzędzia\*:

- okrągły wykrawacz o średnicy 10 cm (korzystam z takiego [zestawu okrągłych wykrawaczy](#))
- blaszka lub [podkładka pod rant](#)
- dowolna ozdobna tylka cukiernicza
- rękawy cukiernicze [jednorazowe](#) lub [wielorazowe](#) (użyłam wielorazowego do ciasta i kremu, a jednorazowych do ozdób z czekolady)
- [maty silikonowe](#)
- mikser
- papier do pieczenia
- miseczka/pojemnik do użytku w mikrofalówce
- szpatułka silikonowa
- trzepaczka, sitko
- ołówek
- wykałaczka

*\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,  
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

## *Biskwity misie*



Potrzebne składniki (na 6 biskwitów):

### **Ciasto:**

2 jajka (białka i żółtka oddzielnie)

50 g cukru (podzielonego na dwie porcje – 20 g i 30 g)

40 g mleka

20 g oleju

50 g mąki (do wersji kakaowej użyj 40 g mąki i 10 g kakao)

szczypta soli

### **Krem waniliowy:**

100 g śmietany kremówki 30%

50 g mascarpone

15 g cukru pudru

ziarenka wydrążone z 1/3 laski wanilii

### **Krem kakaowy:**

100 g śmietany kremówki 30%

50 g czekoladowe mascarpone

7 g cukru pudru

### **Do ozdoby:**

kilka kostek ciemnej czekolady

kilka kostek białej czekolady

**Dodatkowo dowolne owoce (polecam truskawki).**

## Biskwity misie



### Opis przygotowania:

#### Ciasto:

1. Żółtka wymieszaj z 20 g cukru, mlekiem i olejem.
2. Do masy przesiej mąkę (oraz kakao jeśli przygotowujesz wersję ciemną) i wymieszaj szpatułką.
3. Białka ubijaj do wyraźnego spienienia.
4. Dodawaj stopniowo cukier (30g) ciągle ubijając.
5. Ubite białka dodaj do masy z żółtek i delikatnie wymieszaj.
6. Masę przełóż do worka cukierniczego i wyszprycuj na kółka na macie silikonowej, a pozostałą część ciasta wyciśnij w wolnych miejscach.
7. Wstaw blaszkę do piekarnika nagrzanego do temperatury 180° C i piecz przez ok 9 minut (najlepiej z termoobiegiem).
8. Natychmiast po wyjęciu z piekarnika zdejmuj omleczki z maty silikonowej i zegnij na pół. Możesz umieścić je na prowizorycznym stojaku.
9. Pozostaw do wystudzenia.

#### Krem:

1. Wszystkie składniki umieść w misie miksera i ubij do powstania sztywnego kremu. Nie mieszaj zbyt długo żeby nie przebić kremu.

#### Składanie i ozdabianie:

1. Do ciasta powkładaj owoce i wyszprycuj krem.
2. Przymocuj ozdoby.

### **Masz ochotę na coś nowego?**

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:  
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)  
Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)  
Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)