

Sabaudi Gâteau (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250g cukru drobnego
- 420g jajek (około 8 rednich jajek)
- 100g maki
- 100g maki ziemniaczanej

Préparation

1. Oto przepis na bardzo prosty i klasyczny tort, który jeszcze się nie pojawił na blogu, mianowicie tort sabaudzki!
2. Przepis pochodzi z książki Cudowna historia ciast autorstwa Michela Tanguy i Jacquesa Genin.
3. Zmniejsz ilość, aby przygotować ten tort, ale poniżej podaj oryginalne ilości z książki.
4. Przepis jest super prosty i szybki do wykonania, a ciasto jest niezwykle puszyste, można je przechowywać przez kilka dni, jeśli owinięte w folię spożywczą! Składniki: Użyj wanilii z Koro: kod ILETAITUNGATEAU, aby uzyskać 5% zniżki na całym sklepie (nie afiliowany).
5. Czas przygotowania: 15 minut + 45 minut pieczenia Na dwie formy o średnicy 19-20 cm | około 10-12 porcji: Składniki: cukru drobnego jajek (około 8 rednich jajek) maki maki ziemniaczanej słaski wanilii lub skórka z cytryny Przepis: Posmaruj masłem i posyp cukrem lub makiem form, którą wybierasz.
6. Ubijaj jedno całe jajko, 7 żółtek i cukier do momentu, a masa stanie się puszysta i biała.
7. Dodaj przesianą makiem i makiem ziemniaczanej oraz wanilię.
8. Ubijaj 7 białek na sztywno.
9. Delikatnie dodaj je do poprzedniej mieszanki za pomocą łopaty.
10. Wlej ciasto do formy (uwaga, aby nie napełniać formy do samej góry, ciasto znacznie urośnie podczas pieczenia, moja forma była zbyt pełna w momencie robienia zdjęć), a następnie umieść w piekarniku nagrzanym do 160°C na około 45 minut, czas pieczenia dostosować do formy.
11. Wyjmij z formy, pozostaw do ostygnięcia, a następnie delektuj się!