

## Biskopt cytrynowy



**Składniki** (na tortownicę o średnicy 24 cm)

- 8 jajek
- 150 g cukru
- 150 g mąki tortowej
- skórka otarta z 2 cytryn
- sok z 1 cytryny

1. Cytryny dokładnie myjemy i sparzamy wrzątkiem. Ścieramy z nich skórkę na drobnych oczkach tarki.
2. Oddzielamy żółtka od białek.
3. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania cukier.
4. Do ubitej piany dodajemy po jednym żółtku, dalej miksując.
5. Dodajemy skórkę i sok z cytryny, miksujemy.
6. Wyłączamy mikser. Do masy jajecznej dodajemy przesianą mąkę i mieszamy całość przy pomocy szpatułki lub płaskiej łyżki (delikatnie i niezbyt długo!).
7. Masę wlewamy do tortownicy, której dno uprzednio wykładamy papierem do pieczenia.
8. Wkładamy tortownicę do piekarnika nagrzanego do 160–170 stopni C.
9. Pieczemy ok. 55 minut, nie otwierając piekarnika.
10. Po upieczeniu odczekujemy ok. 15 minut, aż temperatura w piekarniku nieco opadnie, i wyjmujemy biskopt.
11. Delikatnie przesuujemy nóż wzdłuż wewnętrznych ścianek tortownicy, aby oddzielić od nich biskopt.
12. Wyjmujemy ciasto z formy. Kroimy dopiero po całkowitym wystudzeniu, najlepiej następnego dnia.