Бисквитный торт – это нежнейший десерт, который обожают и дети, и взрослые. Поэтому каждая хозяюшка мечтает научиться его готовить для своих близких. Давайте узнаем, как испечь бисквит по классическому рецепту, и какие хитрости используют в приготовлении выпечки опытные кулинары.

## Способ приготовления классического бисквита

Перед тем как приготовить бисквит, возьмем все необходимые для этого ингредиенты. Как свидетельствует опыт, в этом деле очень важно соблюдать пропорции, выбирать свежие продукты и следовать четко предложенной схеме действий. Итак, для пышного воздушного бисквита нам понадобится:

* 6 охлажденных яиц;
* стакан просеянной пшеничной муки (в среднем);
* стакан сахара;
* соль на кончике ножа;
* масло растительное для смазывания формы.

На первом этапе необходимо очень аккуратно отделить белки яиц от желтков. Возьмем для этого абсолютно сухую и чистую миску. Теперь нужно желтки растереть деревянной ложкой с сахаром добела. **Некоторые кулинары советуют прежде измельчить сахарный песок в пудру, тогда эту задачу будет проще выполнить.**

Переходим к белкам, которые необходимо взбить с щепотью соли до состояния крутой пены. Это означает, что белоснежная масса не будет выпадать из посуды, даже если ее перевернуть вверх дном. Очень важно при этом не сбавлять интенсивности взбивания. Если используется для работы миксер, тогда необходимо переходить от малых оборотов к большим, а не наоборот.

Теперь очень аккуратно выкладываем белки к желткам, перемешивая их медленно снизу вверх. Можно постепенно вводить муку, помешивая тесто. Здесь придется контролировать самостоятельно густоту, чтобы тесто не было ни слишком жидким, ни густым. Сколько именно для этого понадобится муки, зависит от ее качества.

Выливаем тесто в форму, предварительно смазанную маслом, и ставим в нагретую духовку. Она должна быть теплой, но не горячей. Так как воздушный бисквит не любит сквозняков, то духовку не стоит открывать первые двадцать минут. В среднем же понадобится около 30-40 минут до его готовности.

Чтобы проверить, пропекся ли бисквит классический, достаточно проткнуть его деревянной палочкой. Если тесто к ней не липнет, пора вынимать из духовки готовый корж. И здесь не нужны резкие движения – даже идеальный бисквит сядет, если, например, его резко вытряхнуть из формы. Поэтому лучше устелить ее пекарской бумагой, чтобы ее концы немного выглядывали. Тогда за них можно будет легонько потянуть, чтобы извлечь бисквит.

## Варианты приготовления крема для бисквитного торта

Когда мы знаем, как правильно испечь бисквит классический, стоит научиться готовить из него полноценный торт. Для этого можно приготовить крем, только дополнительно рекомендуем пропитать тесто пропиткой на свое усмотрение. Дело в том что по классическому рецепту коржи выпекаются без добавления жиров, а, значит, они будут достаточно сухими. Предлагаем несколько рецептов популярных пропиток и кремов.

### Алкогольная пропитка с ликером

Нужно взять на 5 столовых ложек сахара 7 ложек ликера и ложку коньяка. В кастрюлю высыпать сахар и добавить в него немного воды. Помешивая, сироп доводим до кипения. После этого остужаем его и добавляем ликер. Можно ввести любые ароматические вещества на свой вкус.

### Пропитка из какао на основе масла

Для детского праздника уместнее торт, пропитка для которого изготовлена из сливочного масла (100 г), какао-порошка (1 ст. л.), сгущенного молока (1/2 банки). Сначала на водяной бане растопим масло, затем добавим к нему сгущенное молоко. Когда смесь станет жидкой, постепенно введем в нее какао. Эту пропитку на корж наносят в горячем виде.

### Пропитка на фруктовом сиропе

Если хочется придать торту свежие фруктовые нотки, тогда возьмем полстакана сиропа из ягод, 2 столовые ложки сахара и стакан воды. Все ингредиенты соединяются в кастрюле и варятся до тех пор, пока сахар не растает.

### Белковый крем заварной

Чтобы приготовить популярный белковый заварной крем, нужно 2 яичных белка, 5 ст. л. сахарной пудры, 30 мл воды и чайная ложка лимонного сока. Сначала в посуде сварим сироп из воды и сахара, пока жидкость не будет струиться толстой струйкой. Теперь взобьем белки в густую пену и введем ее в сироп. Он должен загустеть, а мы продолжаем взбивать крем еще три-четыре минуты.

## Ускоренный рецепт приготовления бисквита

В некоторых случаях нет времени тратить на соблюдение классической рецептуры. Тогда можно испечь чудесный бисквит по простой технологии. Для нее не нужно разделять белки с желтками. Поэтому все делается гораздо быстрее и легче. Перед тем как испечь бисквит, возьмем все необходимые ингредиенты – по стакану муки и сахара, шесть яиц, чайная ложка соды и уксус.

Разбиваем яйца в чистую сухую посуду и добавляем к ним сахар. Взбиваем эти ингредиенты до пышной пены. На это понадобится около двух минут. Важно соблюдать в процессе одну тонкость: начинаем взбивать яйца с сахаром на малой скорости, постепенно доводя ее до пика. Останавливаться можно в тот момент, когда пена станет светлой, а на ее поверхности можно оставить след венчиком.

Теперь высыпаем во взбитые яйца соду и гасим ее уксусом. Перемешав массу, начинаем потихоньку добавлять в нее муку. Обязательно ее просеиваем, чтобы тесто получилось воздушным. Высыпать муку нужно буквально по ложке, тщательно перемешивая ее с остальными ингредиентами.

Можно готовить форму – смазывать ее растительным маслом. Пора выливать в нее тесто и отправлять в теплую духовку. Выпекать воздушный бисквит нужно при температуре 180 градусов. Приблизительно на выпекание нужно около 40 минут. Готовность проверяем стандартным способом – протыкаем деревянной палочкой. Вынимаем корж из духовки и даем ему остыть.

Потом можно доставать вкусный бисквит из формы и оставить его в покое, пока он не станет совсем холодным. Лучше всего печь такие коржи с вечера, чтобы утром продолжить делать торт.Разрежем бисквит который получается всегда, вдоль на несколько частей и пропитаем любимым кремом – получится вкусный и нежный тортик.

## Как приготовить шоколадный бисквит

Очень часто для выпекания тортов используют шоколадный бисквит. Испечь его можно так же легко и быстро, как и классический. Для него нужны такие продукты:

* 6 яиц;
* 130 г пшеничной муки;
* 210 г сахара;
* 4 ст. л. какао-порошка.

Действовать в данном случае следующим образом. Сначала охлажденные яйца разделяем на желтки и белки. Охлажденные белки взбиваем с половиной сахара до крепкой пены. Желтки соединяем с остатками сахарного песка и превращаем их также в пену. Масса должна стать белой, тогда шоколадный бисквит будет идеальным.

Теперь в желтки нужно добавить треть белков. Муку пропустим через сито и добавим к какао, теперь их можно вводить в массу из желтков и белков. Тщательно вымешиваем смесь и аккуратно добавляем оставшиеся белки. Вымешав тесто, отправляем шоколадный бисквит в разогретую духовку в смазанной форме.

Когда шоколадный бисквит будет готов, вынимаем его очень аккуратно и нежно. Оставляем его в покое на 6-8 часов. После этого можно приступать к приготовлению торта. Можно разрезать шоколадный торт на несколько коржей и пропитать любыми пропитками либо сказать кремом. Кстати, он будет вкусен даже без любых добавок.