

## Dobar biskvit

Dobar biskvit, koji se brzo ne suši i može se primjenivati i za rolate i kao kora za torte.

**1** U sud pjenasto izmutiti 3 kašike žjeđera i žumanca, a u drugom pjenasto izmutiti bjelanca i ostatak žjeđera.

**2**

**3**

**4** Sjediniti te dvije smjese. Dodati vanilija žjeđer.

**5**

**6**

**7** U brašno staviti pola praška za pecivo i lagano dodavati u smjesu.

**8**

**9**

**10** Namažen pleh staviti kuharski ( ili veđe neki drugi ) papir, lagano posutu žjeđerom i izliti smjesu. Veličina pleha neka bude u srazmjeru s

### Sastojci:

vanilija žjeđer 1  
brašna 5 kašike  
žjeđera 4 kašike  
bjelanceta 4  
žumanceta 4  
prašak za pecivo 1

**11**

**12**

**13** PeÅ¡ti 15 minuta na temperaturi od 180 Stepeni C.

**Napomena:**

Ukoliko Å¾elite ovaj biskvit koristiti za rolat, kada ga izvadite iz pleha i odstranite papir, poloÅ¾ite na kuhinjsku krpu, umotajte u rolnu i ostavite da ohladi.