

Dobar biskvit

Dobar biskvit, koji se brzo ne suÅ¡i i moÅ¾e se primjenivati i za rolate i kao kora za torte.

1 U sud pjenasto izmutiti 3 kaÅ¡jike Å¡ećera i Å¼umanca, a u drugom pjenasto izmutiti bjelanca i ostatak Å¡ećera.

2

3

4 Sjediniti te dvije smjese. Dodati vanilija Å¡ećer.

5

6

7 U braÅ¡no staviti pola praÅ¡ka za pecivo i lagano dodavati u smjesu.

8

9

10 U namaÅ¡ten pleh staviti kuharski (ili već neki drugi) papir, lagano posutu Å¡ećerom i izliti smjesu. Veličina pleha neka bude u srazmjeru s

Sastojci:

vanilija Å¡ećer 1

braÅ¡na 5 kaÅ¡jika

Å¡ećera 4 kaÅ¡jike

bjelanceta 4

Å¼umanceta 4

praÅ¡ak za pecivo 1

11

12

13 Peći 15 minuta na temperaturi od 180 Stepeni C.

Napomena:

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