Biskvit za visoke torte (najbolji)



Uvijek sam imala problem kako prerezati ispečeni biskvit tri puta kako bih dobila četiri lijepe i jednake kore za tortu . Uvijek bi se desilo da dobijem tri kore a četvrta mi bude previše tanka ili ima veliki trbuh.

Želim s vama podijeliti ova dva biskvita koja su savršena za one koji trebaju četiri kore za tortu .

Priprema ova dva biskvita u potpunosti je ista , samo što se omjer sastojaka mijenja, jer je kakao težak i biskvit ne može narasti koliko bi trebao .

SASTOJCI ZA ŽUTI BISKVIT :

7 jaja (M)

200 g šećera

Prstohvat soli

300 g oštrog brašna

2 žlice tople vode

2 žlice ulja

½ praška za pecivo

SASTOJCI ZA TAMNI BISKVIT :

9 jaja (M)

250 g šećera

Prstohvat soli

300 g oštrog brašna

50 g kakao (tamni za kolače)

3 žlice tople vode

3 žlice ulja

½ praška za pecivo

PRIPREMA :

1 . dno kalupa (26 cm) obložiti pak papirom a rub namazati maslacem …

2 . odvojiti bjelanjke i žumanjke …

3 . u posudu staviti bjelanjke i sol te nakratko miksati dok se bjelanjci ne zapjene …

4 . postepeno dodavati šećer te sve umutiti u čvrst snijeg …

5 . uz daljnje miksanje dodavati jedan po jedan žumanjak te sve umutiti …

6 . uz stalno miksanje , u laganom mlazu , dodavati vodu i ulje …

(AKO PRAVITE TAMNI BISKVIT , KAKAO TREBA OBAVEZNO PROSIJATI)

7 . sve suhe sastojke sjediniti , smanjiti mikser na najmanju brzinu te žlicom polako dodavati suhe sastojke …

8 . samo nakratko mikserom spojiti sastojke a onda sve lijepo sjediniti laganim , kružnim pokretima špatulom kako se smjesa

ne bi slegnula …

9 . biskvit istresti u pripremljeni kalup , poravnati ga te ga staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 40 – 45 minuta …

10 . pečeni biskvit izvaditi iz pećnice te ga ostaviti 10 minuta u kalupu …

11 . biskvit osloboditi iz kalupa te ga ostaviti da se u potpunosti ohladi …

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . U biskvit možete dodati vanilin šećer , koricu od limuna ili naranče , rum šećer , orahe , pržene lješnjake itd …

2 . Koristiti obavezno jaja veličine M , ako koristite veća jaja npr . L onda obavezno stavite jedno jaje manje .

3 . Ako biskvit pečete u obruču, a ne u kalupu , obavezno pripazite da vam je obruč prikladan za pečenje, inače će se sredina spustiti .

4 . Biskvit je najbolje ispeći dan ranije, ohladiti ga , umotati u prozirnu foliju , staviti u hladnjak preko noći te ga tek sutra dan rezati i praviti tortu .

5 . Biskvit možete namočiti sokom , čokoladnim , kokosovim , bademovim mlijekom , toplom vodom u koju ste dodali pola limuna i dvije žlice pekmeza po želji , itd …

6 . Sve u ovom recepzu ima svoje razloge – zašto se bjelanjci trebaju dooobro umutiti , zašto se voda i ulje dodaju u laganom mlazu i zašto se suhi sastojci lagano sjedine u smjesu . Zato se točno držite navedenih uputa, inače bi biskvit mogao biti niži od očekivanog .









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri