

# Biskvit za niske torte ( žuti )



Vrlo jednostavan osnovni recept za niske torte , koji možete odlično prilagoditi vašem ukusu .

## **SASTOJCI ZA BISKVIT :**

3 jaja ( M )

3 žlice tople vode

150 g šećera

1 vanilije šećer

85 g brašna

85 g gustina

1 prašak za pecivo

50 ml soka od limete ( limuna )

## **PRIPREMA BISKVITA :**

1 . obložiti dno kalupa s pak papirom , te rubove namazati s malo ulja ...

2 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ...

3 . prosijati brašno , gustin i prašak za pecivo , te sve izmiješati kako bi se sastojci sjedinili ...

4 . u mikser staviti jaja , šećer , vanilije šećer i toplu vodu , te sve miksati 10 minuta na najjačoj brzini...

5 . mikser smanjiti na najmanju brzinu , te dodavati sok od limete i suhe sastojke koje ste prosijali ...

6 . sastojke samo kratko sjediniti ...

7 . smjesu izliti u kalup promjera 26 cm , te mu poravnati površinu ...

8 . biskvit staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na cca . 25 – 30 minuta ...

9 . pečeni biskvit ostaviti 10 minuta u kalupu , te ga zatim osloboditi iz kalupa i ostaviti da se u potpunosti ohladiti ...

10 . biskvit prerezati na pola te puniti vašu željenu tortu ...

## **BISKVIT JE UVIJEK NAJBOLJE ISPEĆI DAN PRIJE**

### **NAPOMENA I SAVJETI :**

- u ovom biskvitu možete izmijeniti sok od limete , npr . možete staviti sok od limuna , sok od naranče , liker od jaja , mlijeko , sok od marelice itd ...
- u biskvit možete dodati rum šećer , korice od limuna ili naranče , cimet , bourbon vaniliju , naribanu tonku itd ...
- kad se biskvit ohladi najbolje ga umotajte u prozirnu foliju te ga stavite u hladnjak preko noći kako bi se savršeno rezao ...
- svaki biskvit nakon pečenja trebao bi odstojati bar 6 sati , te ga onda rezati i koristiti ...



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

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri