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 , koricu 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