Biskvit za niske torte (tamni)



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

SASTOJCI ZA BISKVIT :

3 jaja (M)

3 žlice tople vode

160 g šećera

1 vanilije šećer

80 g brašna

80 g gustina

20 g kakao (za kolače)

1 prašak za pecivo

60 ml mlijeka

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 mlijeko 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 mlijeko npr . stavite čokoladno mlijeko , liker od čokolade , liker baileys , kavu , itd …

• u biskvit možete dodati rum šećer , koricu od 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 vam 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