



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 pecilni prašek
- 250 g sladkor
- 250 g moka
- 5 jajc
- 2 jedilna žlica kakava v prahu
- 1 dcl VODE
- 1 dcl olja

osnovni čokoladni biskvit, ki nikoli ne pade dol:)

Chef Maja Lilija

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Rumenjak in beljak ločimo.

Rumenjak, vodo in olje damo v posodo in stepemo, dokler malce ne naraste. Dodamo sladkor in stepamo 3 - 4 minute. Počasi začnemo dodajati moko, kateri smo primešali pecilni prašek. Biskvit miksamo vsaj 13 minut - tako je bolj rahel. Na koncu dodamo še kakav v prahu. Biskvit je dovolj zmiksano, kadar se na njemu delajo mehurčki.

V drugi posodi stepemo beljak do trdega snega. Beljak je gotov ko lahko posodo brez strahu obrnemo nad glavo. Beljak se bo prej in lepše stepel, če ga bomo pred stepanjem imeli na hladnem. Beljak dodamo k biskvitni masi in ročno premešamo.

Obroč za torte namažemo po zunanji strani z razžvekljanim rumenjakom in prilepimo na peki papir. Vanj vlijemo biskvitno maso in damo v ogreto pečico.

Pečemo 35 minut na 180°C.

Prvih dvajset minut NIKOLI ne odpiramo pečice!

Po 20 minutah lahko preverimo. Če se nam zgornji del biskvita žge, ga pokrijemo z alu folijo. Če je biskvit dovolj pečen, preverimo z zobotrebcom: če ostanejo na njem ostanki biskvita, potem še ni dovolj - zobotrebec mora ostati čist.

Pečen biskvit ohladimo in ga narežemo na 3 enake dele.

Tako imamo pripravljen super biskvit za super tortico!