



Biskvit s čokolado

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Začnemo z ločevanjem beljakov od rumenjakov. Nato pa v posodo, kjer imamo rumenjake stresemo sladkor in miksamo z električnim mešalnikom 10 minut dokler zmes ne postane svetlo rumene barve. Zmesi dodamo olje, mleko in moko s pecilnim praškom in dobro zmiksamo. V posodi kjer imamo beljake naredimo sneg, ki ga nato počasi z metlico vmešamo v zmiškano maso. Vse to nato zlijemo v dobro pomaščen pekač in položimo v segreto pečico na 180 stopinj za 30 minut. Ali je biskvit pečen preverimo tako da zapičimo nož v biskvit in če na rezilu ni nobenih sledi je biskvit zagotovo pečen.

Med peko v manjši posodi stopimo maslo na najmanjši vročini in posodo odmaknemo iz ogrete plošče. V posodo nato stresemo zlomljeno jedilno čokolado in ji dodamo sladko smetano (s tem bomo poskrbeli da bo čokoladna sredina peciva malce mehkejša oziroma da se čokolada ne bo popolnoma strdila) ter jo mešamo dokler se popolnoma ne stopi (ne rabite je mešati neprestano ker je odstavljena iz vroče plošče).

Pečen biskvit nato prevrnemo iz pekača na kakšno podlago in ga pustimo da se ohladi. Ohlajenega nato prerežemo na polovico po dolžini in spodnjo polovico premažemo s stoljeno čokolado ter ga prekrijemo z zgornjo polovico. Pomembno je da čokolado namažemo tako da robove peciva vsaj 1,5 cm pustimo nemazane, saj tako, ko boste spodnji biskvit prekrili z zgornjim, čokolada ne bo stekla ven.

VESELO SLADKANJE!

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

- 5 jajc
- 12 žlic mleka
- 10 žlic olja
- 11 zravnanih žlic sladkorja
- 40 g masla
- 12 polnih žlic moke
- 1 velika jedilna čokolada
- 5-6 žlic smetane za stepanje