

Dobar biskvit

Dobar biskvit, koji se brzo ne suAđi i moAđe se primjenivati i za rolate i kao kora za torte.

1 U sud pjenasto izmutiti 3 kaAđike AđeAđera i Ađumanca, a u drugom pjenasto izmutiti bjelanca i ostatak AđeAđera.

2

3

4 Sjediniti te dvije smjese. Dodati vanilija AđeAđer.

5

6

7 U braAđno staviti pola praAđka za pecivo i lagano dodavati u smjesu.

8

9

10 U namaAđen pleh staviti kuharski (ili veAđ neki drugi) papir, lagano posutu AđeAđerom i izliti smjesu. VeliAđina pleha neka bude u srazmjeru s

Sastojci:

vanilija AđeAđer 1

braAđna 5 kaAđika

AđeAđera 4 kaAđike

bjelanceta 4

Ađumanceta 4

praAđak za pecivo 1

11

12

13 peÅŤi 15 minuta na temperaturi od 180 Stepeni C.

Napomena:

Ukoliko Å¾elite ovaj biskvit koristiti za rolat, kada ga izvadite iz pleha i odstranite papir, poloÅ¾ite na kuhinjsku krpu, umotajte u rolnu i ostavite da ohladi.