



Класичний ванільний бісквіт



Цей бісквіт має дрібнопористу структуру і мінімально кришиться.

Мода та попит на бісквітні торти не згасає з часом. Змінюються просочення, креми, але класика бісквітного ванільного коржа залишається класикою.



Бісквіт за цим рецептом виходить дуже повітряним, пористим і майже не кришиться.

Якщо суворо дотримуватися грамівки та температурного режиму, то у вас обов'язково все вийде!

Рецептуру прописую із розрахунком на 1 яйце. Кількість яєць розраховуємо залежно від діаметра коржа (на діаметр 18 см. – 3 яйця, далі на кожні 2 см. до діаметру додаємо по одному яйцю).

Ингредиенты:

Тесто для бисквита

Яйця	1 шт.
Цукор	33 гр.
Ванільний цукор	10 гр.
Розпушувач	0.25 ч. л.
Борошно	33 гр.
Вершкове масло	10 гр.

Инструкция приготовления:

Розігріваємо духовку до 180 градусів.



Відокремлюємо білки від жовтків. Ділимо цукор навпіл.

Збиваємо білки з половиною цукру до міцних піків (ручним міксером 15 хв).

Потім в окремій ємності збиваємо жовтки з іншою половиною цукру і додаємо також ванільний цукор (5 хв).

З'єднуємо білки із жовтками. Для цього додаємо жовтки по одній ложці в білки та перемішуємо після кожної ложки на мінімальній швидкості міксера.

З'єднуємо розпушувач з борошном і просіюємо. Далі додаємо сухі інгредієнти до яєць порціями, вимішуємо вже силіконовою лопаткою, щоб не порушити легкість тіста.

На останньому етапі додаємо розтоплене вершкове масло кімнатної температури. Також все вимішуємо силіконовою лопаткою.

Застилаємо дно форми пергаментом та виливаємо тісто. Випікаємо в розігрітій до 180 градусів духовці приблизно 30 хв. Перші 20 хвилин духовку бажано не відкривати, щоб бісквіт не впав. Перевіряємо готовність зубочисткою (зубочистка має залишатися сухою).

Дати бісквіту повністю охолонути, потім виймаємо із форми. Приємного апетиту і на здоров'я!
