



Классический бисквит



Данный бисквит имеет мелкопористую структуру и минимально крошится.

Мода и спрос на бисквитные торты не угасает со временем. Меняются пропитки, кремы, но классика бисквитного коржа остается классикой.

Бисквит по данному рецепту получается очень воздушным, пористым и почти не крошится.



Если строго соблюдать граммовку и температурный режим, то у вас обязательно все получится!

Рецептуру прописываю с расчетом на 1 яйцо. Количество яиц рассчитываем в зависимости от диаметра коржа (на диаметр 18 см. — 3 яйца, далее на каждые 2 см. к диаметру добавляем по одному яйцу).

Ингредиенты:

Тесто для бисквита

Яйца	1 шт.
Сахар	33 гр.
Ванильный сахар	10 гр.
Разрыхлитель	0.25 ч. л.
Мука	33 гр.
Сливочное масло	10 гр.

Инструкция приготовления:

Разогреваем духовку до 180 градусов.

Отделяем белки от желтков. Делим сахар пополам.



Взбиваем белки с половиной сахара до крепких пиков (ручным миксером 15 мин.)

Затем в отдельной емкости взбиваем желтки с другой половиной сахара и добавляем также ванильный сахар (5 мин.)

Соединяем белки с желтками. Для этого добавляем желтки по одной ложке в белки и перемешиваем после каждой ложки на минимальной скорости миксера.

Соединяем разрыхлитель с мукой и просеиваем. Далее добавляем сухие ингредиенты к яйцам порциями, вымешиваем уже силиконовой лопаткой, чтоб не нарушить воздушность теста.

На последнем этапе добавляем растопленное сливочное масло комнатной температуры. Также все вымешиваем силиконовой лопаткой.

Застилаем дно формы пергаментом и выливаем тесто. Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке примерно 30 мин. Первые 20 минут духовку желательно не открывать, чтобы бисквит не упал. Проверяем готовность зубочисткой (зубочистка должна оставаться сухой).

Дать бисквиту полностью остыть, затем вынуть из формы.
