



www.moji-recepti.net

**Naslov:**

Biskvit za torto

**Sestavine:**

- 6 x jajc
- 5 x žlic rjavega sladkorja
- 6 x žlic moke
- 1 x pecilni prašek
- 1 x vanilijev sladkor



**Zahtevnost:**



**Splošni opis in postopek:**

(Postopek je označen s ●)

- Ločimo beljake in rumenjake. Rumenjakom dodamo oba sladkorja (rjavega in vanilijevega) in vse skupaj penasto umešamo, najlažje z mešalnikom.
- Pecilni prašek primešamo moki in ju nato preko cedila presejemo k ostalim sestavinam.
- Iz beljakov naredimo sneg, ki ga počasi in nežno primešamo v testo.
- Testo vlijemo v pekač za torto in ga pečemo približno 20 minut pri 170° C.