

BISKVIIDIPÕHI

Retsept: Stanislav Štõkov

- 200 g Veski Mati nisujahu T405
- 5 muna
- 15 g tärklist
- 5 g küpsetuspulbrit
- 150 g suhkurt
- 1 pk vanilliinisuhkurt (30-35gr)
- 75 g võid

Valmistamine

Valmistamine: Eelsoojenda ahi 180˚C-ni ja kata 26 cm koogivorm küpsetuspaberiga. Esimeses kausis sulata või ja lase täielikult jahtuda. Teises kausis vahusta munad koos suhkrutega kohevaks vahuks. Kalla vahustamist jätkates jahtunud sulatatud või munamassile juurde. Sõelu kuivained munamassi ja segada ettevaatlikult lusikaga või spaatliga kuni kuivained on segunenud. Kalla biskviidimass koogivormi ja küpseta ahjus umbes 30 min. Pärast küpsetamist lase biskviidil koogivormis 10-15 min jahtuda. Võta biskviit koogivormist välja, eemalda küpsetuspaber ja lase restil täielikult jahtuda. Seejärel lõika biskviidi pealt koorik ära ja lõika biskviit omakorda pooleks. Biskviidist saab kahekihilise tordi.