



ПРОВЕРЕННЫЙ БИСКВИТ

Основа основ всей выпечки — его величество бисквит! У него есть одна особенность — сколько бы не было рецептов бисквита, самое главное правильно отделенные и взбитые белки! И если научиться корректно работать с белками и прочувствовать консистенцию идеально взбитых белков, можно хоть каждый день баловать своих близких разнообразными домашними десертами, а детей не покупными «барни», а бисквитными мишками home-made!

Ведь, что по сути представляет из себя бисквитное тесто? В отличие от других видов теста — это пышная, легкая, пористая консистенция. И сколько «разрыхлителя» не добавляй, без насыщенных кислородом белков, добиться ее не получится!

Итак, шесть беспрекословных правил взбивания белков, и выпекания бисквита:

! Отделять белки от желтков нужно аккуратно, так чтобы ни одна капля желтка не попала в белки.

! Емкость для взбивания должна быть идеально чистой и сухой. (Так же встречала совет, смазывать емкость лимонным соком...)

! Взбивать нужно постепенно увеличивая скорость, и закончить взбивание постепенно уменьшая скорость.

! Хорошо взбитые белки не текут в емкости при наклоне, они остаются на своем месте держа форму.

! Соединять белки с остальными продуктами нужно очень аккуратно, деревянной лопаточкой, минимальным количеством движений, сохраняя полученную при взбивании воздушность.

! Бисквитное тесто нужно выпекать сразу, и ни в коем случае не открывать духовку, хотя бы первые полчаса...

Понадобится:

яйца — 4 штуки
мука — 150 граммов
сахар — 150 граммов

Приготовление:

Аккуратно отдели белки от желтков, так чтобы ни одна капелька желтка не попала в белок:



В желтки добавь 1/3 сахара и разотри венчиком до бела:



Взбивай белки до устойчивой пены, по правилам указанным выше... постепенно добавляя сахар.

Часть белков соедини с желтково-сахарной массой, аккуратно перемешай:





Добавляй просеянную муку и перемешай нежными движениями до однородной массы. Кстати просеивают муку не только для того, что избавится от возможно появившихся в ней «животных», а для того чтобы насытить ее кислородом!

Полученную массу соедини с оставшимися белками и нежно все перемешай.

Форму для запекания нужно присыпать мукой или панировочными сухарями.

Наполнить бисквит можно порезанными кубиками кислыми яблоками, или порезав их плоскими дольками выстелить ими дно для запекания.

Выпекать при температуре 180 градусов, в заранее разогретой духовке, в течение 35-40 минут. Духовку не открывать, хотя бы полчаса! Иначе бисквит опадет. Проверить готовность можно проколов бисквит деревянной палочкой, если она останется сухой — бисквит готов!

Из формы я вынимаю уже остывший бисквит. Некоторые советуют извлечь сразу и накрыть полотенцем...

Удачи! И надеюсь у вас в отличии от меня, получится с первого раза!!!

А в сезон слив предлагаю тебе приготовить бесподобный

Шоколадный бисквит со сливами.

sifood.com.ua - Проверенный бисквит