

# Lagani Biskvit Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 50 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Jaja 200g (4 jaja srednje veličine)
- Šećer 120g
- Glatko brašno 120g

## Upute

1. Premažite dno kalupa dimenzija 15cm x 15cm otopljenim maslacem i obložite ga masnim papirom. Nemojte mazati stranice kalupa!
2. Odvojite bjelanjke od žumanjaka i ostavite ih na sobnoj temperaturi. Tako će bjelanjci bolje narasti kada ih istučete.
3. Žumanjcima dodajte otprilike polovinu šećera i istucite smjesu pjenjačom dok ne postane gusta i blijeda. Ovo se zove blanširanje.
4. Od bjelanjaka i preostalog šećera napravite francuski meringue; mekano istucite bjelanjke i postupno im dodajte šećer. Nastavite tući meringue dok ne postane čvrst.
5. Sada biste ispred sebe trebali imati 3 zdjele: blanširane žumanjke, francuski meringue i prosijano brašno. Dodajte jednu trećinu meringuea u žumanjke i pažljivo ga umiješajte silikonskom špatulom. Umiješajte polovinu prosijanog brašna, a zatim i drugu trećinu meringuea. Dodajte preostalo brašno i završite s

meringueom. Trebali biste miješati što je manje moguće, samo dok ne dobijete jednoliku smjesu.

6. Izlijte smjesu u kalup i pecite 30-35 minuta na 180°C, ili dok tester za biskvit ne izađe suh nakon što ga ubodete u sredinu biskvita. Ne otvarajte pećnicu prvih 20 minuta pečenja!
7. Odvojite stranice biskvita od kalupa nožićem i izvadite ga na rešetku. Odlijepite masni papir i ostavite ga da se ohladi.