

## Dolcela u mojoj kuhinji - Osnovni biskvit

Od danas na blogu možete svaki tjedan pronaći rubriku koja se zove „Dolcela u mojoj kuhinji“ koju nam sponzorira svima nam draga [Podravka](#) sa svojom linijom [Dolcela proizvoda](#).

Bit će tu raznoraznih recepata, korisnih savjeta i darivanja pa svakako kliknite svaki tjedan i nešto osvojite!

Kad sam rekla da ima korisnih savjeta i recepata najbolje da pođemo od samih osnova, tj. samog početka. Nežeg što je baza mnogim tortama, muffinima i kolačima – biskvit.

Od Dolcela proizvoda koje koristimo u osnovnom biskvitu tu su prašak za pecivo i vanilin šećer, dobitnici [Best buy Award za 2013/2014](#) u kategoriji najbolji omjer cijene i kvalitete u našoj regiji.



Sastojci:

6 jaja

300 g še?era

300 g brašna

Pola vrešice [Dolcela](#)  
[praška za pecivo](#)

Jedna vrešica [Dolcela](#)  
[limun šešera](#)

Jedna vrešica [Dolcela](#)  
[vanilin šešera](#)

Kakao po želji



Priprema:

Pripremiti mikser i zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva.

Jaja, šećer, vanilin šećer i limun šećer miksati dok ne postanu bijela smjesa tj. dok se sav šećer ne otopi i postane pjenasto.

Pomiješati brašno sa praškom za pecivo. Ukoliko želite čokoladni biskvit, u ovom koraku sa brašnom pomiješajte kakao. Ja obično uzmem kvalitetniji kakao kako bi biskvit bio finiji i čokoladniji.

Mješavinu brašna, praška za pecivo i eventualno kakaa ružnom miješalicom laganim pokretima umiješati u pjenasta jaja.

Pripremiti jedan kalup promjera 28 cm (prerezano će ispasti 2-3 komada) ili dva kalupa promjera 20 cm (prerezano će ispasti 2 od svakog komada). U kalup uliti smjesu (ili pola-pola smjese u svaki kalup ako koristite dva manja) i poravnati površinu. Udariti kalupom o stol par puta da zrak izađe i staviti na pečenje cca 20-25 minuta.

Pečenje ovisi o tipu pećnice. Moja je stara i bez ventilatora pa je dosta jaka i dovoljno mi je 20 minuta. Ako imate pećnicu sa ventilatorom trebat će vam cca 25 minuta ali kao test koristite čašalicu koju stavite u sredinu biskvita i ako izađe ista biskvit je gotov.

Ako je biskvit viši kao u kalupu promjera 26 cm možda bude malo tvrdi na gornjem dijelu ali to lako možete odrezati nožem za kruh.



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Morate paziti da biskvit ne prepe?ete jer ?e ina?e biti suh.

Ovaj biskvit je savršen za punjenje kremama u kombinaciji sa voćem ili čak sam sa sobom uz kuglicu sladoleda.



Nadam se da će ovaj osnovni biskvit pomoći svim početnicima u kuhinji. S ovime sam ja počela, još iz stare bakine kuharice i još danas mi je baza za većinu torti.

Imate li i vi neki svoj biskvit? Poseban recept koji pamтите?