Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Ангельский бисквит

29 октября 2014 14:33 · https://open-cook.ru/recipes/angelskij-biskvit



"Ангельский бисквит" - это американская классика, еще его называют "Пища ангелов". Эти названия очень точно отражают и внешний вид бисквита и его вкусовые качества. Белоснежный, невероятно легкий как облачко **бисквит** на белках, тающий во рту и оставляющий после себя удивительный вкус, покорил всех, кто его пробовал. Перед ним невозможно устоять, от него невозможно отказаться. Впервые я попробовала его и даже приготовила сама на мастер-классе Ирины Чадеевой, на котором она показала, что этот восхитительный **бисквит** очень прост в приготовлении. К тому же, процесс приготовления не займет много времени.

Я готовлю "Ангельский бисквит" по рецепту Ирины Чадеевой, он еще ни разу не подвел меня и прекрасно получался с самого начала. Печь можно как форме для кекса, так и в обычной круглой форме (можно взять любую, не только разъемную).

На прямоугольную форму для кекса 10х20см или круглую форму 18 см (формы лучше использовать металлические или стеклянные, так как нужно, чтобы тесто хорошенько зацепилось за поверхность):

- 5 крупных белков
- 80 гр сахарной пудры
- 50 гр мелкого сахара
- 60 гр муки
- щепотка соли
- 1/2 ч.л. лимонной кислоты
- 1/2 ч.л. ванильной эссенции или ванильного сахара

Подготовьте все продукты, чтобы лимонная кислота и ванильная эссенция были под рукой, отмерьте все ингредиенты, отделите белки и сложите их миску (только белки).

Просеять вместе муку и сахарную пудру.



В белки добавить щепотку соли и взбить до густой массы. Когда это случится, добавить лимонную кислоту и сахар (если используете ван.сахар, то добавить на этом этапе),

взбивать пару минут. Масса должна получится мягкой и нежной, но **не** текучей, а пики загибаться, когда достаете венчик.



Если у вас ванильная эссенция, то добавить ее сейчас и взбивать немного, не больше секунд 30.

Всыпать муку с пудрой и перемешать массу до однородного состояния, затягивать этот процесс не нужно, перемешали до однородности и все. Делать это лучше лопаткой снизу вверх и очень аккуратно и нежно.



Выложить тесто в форму, которая должна быть чистой и сухой (никакого масла или пергаментной бумаги). Постучать формой пару раз об стол, чтобы не появилось больших дырок в **бисквите**.



Выпекать бисквит в духовке, разогретой до 180 градусов, 25-30 минут. На готовность можно проверить зубочисткой, воткнув ее в середину, она должна быть сухой. Готовый бисквит упругий на ощупь, если вы чуть нажмете на него пальцев, поверхность вернется в свое первоначальное состояние.



Готовый бисквит в форме перевернуть на решетку или обычную миску (или две), дать ему в таком положении полностью остыть.



Провести ножом вдоль стенок и постучать по дну, бисквит должен выпасть.

У меня разъемная форма, поэтому я просто провожу ножом, снимаю кольцо и аккуратно удаляю дно.



Бисквит можно просто порезать на кусочки и подать со взбитыми сливками, сметаной или ягодным соусом, а можно разрезать вдоль на две части и сделать торт, например, "Ангельский" торт со сливками и ягодами.



Имейте ввиду, что бисквит получается сладкий. Поэтому, на мой взгляд, к нему идеально подходит сметана, взбитые сливки или что-то подобное, но не слишком сладкое, чтобы не испортить эффект этого чуда.

Из оставшихся желтков можно испечь вкусное печенье!

Приятного аппетита!

Комментарии (33) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/angelskij-biskvit#comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/481_2014-10-29_angelskij-biskvit_comments.pdf