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

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

Ангельский бисквит

https://open-cook.ru/recipes/angelskij-biskvit

Комментарии: 33

Анна # 06:55 29.01.2015

лимонную кислоту чем можно заменить?лимонным соком?

> **Анна Нечаева** # 06:57 29.01.2015
>
> В принципе можно, но я не пробовала.
>
> **Елена** # 20:15 20.03.2015
>
> Можно и без кислоты, я когда готовила один из бисквитов, мне нужно было 3 таких, случайно забыла добавить лимонную кислоту, заметила, когда уже засунула в духовку, боялась, но он получился таким де как и другие 2
>
> > **Натали** # 08:51 4.11.2017
> >
> > Вчера готовила два парижских флана, остались белки - идеально для приготовления бисквита сегодня!
> >
> > Спасибо Анне за рецепт, готовлю уже не первый раз. Сегодня сделаю два топпинга: несладкие взбитые сливки и перетертые в джем замороженные ягоды.
> >
> > Мелкий сахар можно получить, просто насыпав обычный в блендер. Покрутить недолго - вот вам и мелкий сахар. Если покрутить подольше - вот вам и сахарная пудра.
> >
> > Всем успешной готовки и приятного аппетита!

Ирина # 08:07 11.06.2015

я так понимаю мелкий сахар-это коричневый,можно обычный сахар вместо него?

> **Анна Нечаева** # 09:48 11.06.2015
>
> В рецепте не написано, что нужен коричневый сахар. Белый сахар бывает мелкокристаллический и крупнокристаллический. Здесь нужен мелкий сахар.

Ирина # 08:10 11.06.2015

еще вопрос;какой крем подойдет к этому бисквиту,если можно несколько вариантов?

> **Анна Нечаева** # 09:49 11.06.2015
>
> В конце рецепта есть ссылка на торт "Ангельский". Крем подойдет практически любой, какой вам больше нравится. Не поленитесь и зайдите в меню, там есть раздел "кремы", можете подобрать что-то из того, что там есть.

Любовь # 00:09 13.06.2015

Скажите пожалуйста, а сода или разрыхлитель не добавляются, просто лимонная кислота?

> **Анна Нечаева** # 06:49 13.06.2015
>
> В рецепте же все указано. Только лимонная кислота.

Ирина # 15:00 18.07.2015

Хочу попробовать сделать. Скажите, а когда переворачиваем готовый бисквит, чтобы он "выпал" из формы-он не опадает, не "уплотняется"?

> **Анна Нечаева** # 15:05 18.07.2015
>
> Делайте по рецепту и проблем с бисквитом не будет:
> 1) как только вытащите бисквит в форме из духовки, сразу переверните его в форме на решетку или пару мисок, он не выпадет. В таком положении он должен полностью остыть.
> 2) Когда бисквит полностью остынет, нужно провести осторожно ножом вдоль стенок, снова перевернуть форму и постучать по дну, бисквит сам выпадет или немного потрясти форму, если он упрямится.
> Это любимый бисквит мужа, поэтому готовлю его часто. обычно проблем с ним нет, не опадает и не уплотняется. иногда может чуть опасть сразу после духовки, если есть сквозняк или резкий перепад температур, т.е. если на кухне холодно.

Не Катя # 13:46 20.08.2015

Аня, подскажите, а бисквит сильно поднимается? у меня формочка всего 7 см высотой, думаю вот, подойдет или нет...

> **Анна Нечаева** # 15:51 20.08.2015
>
> Бисквит не сильно поднимается и если у вас форма указанных в рецепте размеров, то высоты бортов в 7 см должно хватить

Наталия # 08:00 23.08.2015

У меня получился кислый бисквит:(Остальное все супер!Делала точно по рецепту

> **Наталия** # 08:02 23.08.2015
>
> Буду пробовать без лим.кислоты. Вообще какую роль она играет?
>
> > **Анна Нечаева** # 08:14 23.08.2015
> >
> > Лимонная кислота нужна для того, чтобы удерживать пышность белков. Если бы вы сделали все точно по рецепту, то бисквит получился бы отличным и НЕ кислым, проверено не одну сотню раз. Возможно, вы переложили кислоту, отсюда и кислый вкус.

зарина # 14:02 28.11.2015

Бисквит супер получился с первого раза спасибо



умиткен Нусейтова (Ерекешова) # 14:10 4.02.2016

А,можно печь бисквит мвльтиварке?



умиткен Нусейтова (Ерекешова) # 14:18 4.02.2016

Мультиварке?

> **Анна Нечаева** # 19:38 2.05.2017
>
> Этого я не знаю, так как мультиварку не имею. Так что подсказать по поводу выпечки в ней не могу.

Наталья # 07:09 9.06.2016

Анна, Вы прекрасный терпеливый человек, читаю спасибо за Ваши комментарии. У меня всегда проблемы с бисквитом, ваши секретики очень помогли. Спасибо огромное за рецепт :)

Валерия # 05:24 5.07.2016

Здравствуйте. Подскажите можно ли использовать творожный крем на основе сливочного сыра, не слишком ли он будет тяжелый для этого бисквита?

> **Анна Нечаева** # 06:22 5.07.2016
>
> Добрый день! Если его добавлять не очень много, то думаю, что не будет тяжело.
>
> > **Валерия** # 08:55 5.07.2016
> >
> > Спасибо

Ирина # 05:20 9.10.2016

делала впервые,для угощения родных,они в полном восторге,спасибо за чвдесный рецепт)))

Татьяна # 15:35 24.12.2016

Подскажите, пожалуйста, можно ли добавить в бисквит какао, чтобы получить шоколадный торт?

> **Анна Нечаева** # 19:59 24.12.2016
>
> Знаю, что можно. Но я не смогла найти рецепт ангельского бисквита с ним (который видела), поэтому помочь вам с пропорциями не могу, к сожалению.

Галина # 17:20 18.04.2017

Добрый вечер, Анна! Уже ять раз пытаюсь печь этот бисквит, и каждый раз он после остывания в перевернутой форме оседает то со стороны дна, то сверху. все делаю строго по описанию. Пока в духовке, он пышный, шпажка сухая, остыл и опять... В чем может быть причина? Хочется добиться положительного результата))

> **Анна Нечаева** # 17:52 18.04.2017
>
> Добрый! Он и должен немного осесть, у меня на фото это заметно. Но если сильно оседает, то скорее всего из-за сильной разницы температур или из-за сквозняка. Попробуйте отключить духовку, открыть дверцу, а сам бисквит оставить в духовке, чтобы он постепенно остывал. Это должно помочь. Так же такое бывает, если часто открывают дверцу духовки. И еще, быть может, белки недовзбиты. Надеюсь, все у вас получится.
>
> Вверху поста есть ссылка на блог Ирины Чадеевой (вторая), это у нее я взяла данный рецепт. Быть может что и в ее комментариях вы найдете помощь.

Полина # 08:19 30.04.2017

Скажите,пожалуйста, а можно ли из этого бисквиьа сделать торт со сметанным кремом?

> 
> **Анна Нечаева** # 09:52 30.04.2017
>
> Можно :)

Галина # 18:29 4.02.2019

Бисквит получился очень вкусный.Сверху сделала сметанный крем и украсила клубникой