

Бисквитная основа для торта

250 г муки-крупчатки или 150 г муки высшего сорта и 100 г картофельного крахмала, 4 желтка, 180 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 4 белка, 3-4 ст. ложки воды, 3 чайные ложки разрыхлителя.

Форму диаметром 26 см смазать маслом и обсыпать мукой. Духовку разогреть до 180°.

Желтки растереть с половиной сахара и ванильным сахаром добела деревянной ложкой или миксером. Белки сначала взбить пополам с водой и затем, постепенно подсыпая струйкой вторую половину сахара, взбить в тугую пену. Туго взбитый белок деревянной ложкой осторожно смешать с растёртым желтком. Просеянную муку в смеси с разрыхлителем всыпать в массу взбитых белков с желтками и осторожно перемешать деревянной ложкой.

Выложить тесто в форму, выровнять поверхность и поставить на 25-30 минут печься в духовке на среднем уровне. Первые 15 минут духовку открывать нельзя, иначе тесто осядет. Через 25 минут проверить зубочисткой или спичкой, пропеклось ли тесто, и, если надо, допечь.

Испеченный бисквит вынуть из духовки и оставить в форме, пока он немного остынет. Тонким ножом отделить бисквит от боковой стенки формы, снять боковую стенку формы, переложить бисквит на кухонную решетку и дать остыть.

Чем дольше бисквит постоит, тем лучше он режется на пласты. Можно дать ему постоять от 2 до 6 часов, но лучше, если он простоит целую ночь.