

Osnovni recept za Bečku koru

Odlična osnova za torte

1 Kora



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Kalup sa štupaljkom (Ø 26 cm):

malo masti ili margarina
papir za pečenje

Biskvitno testo:

30 g putera/maslaca
3 jaja
2 kašika/e vrele vode
125 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
125 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker
Praška za pecivo

1 Priprema:

Otopite maslac u maloj šerpi i ostavite da se ohladi. Zagrejte rernu. Podmažite dno kalupa sa štupaljkom (Ø 26 cm) i obložite ga papirom za pečenje.

2 Biskvitno testo:

Penasto umutite jaja sa vrelom vodom u činiji, muteći mikserom (metlice za mućenje) najvećom brzinom oko 1 minut. Šećer pomešan sa vanilin šećerom dodajte neprestano muteći u roku od 1 minuta, pa mutite smesu još 2 minuta. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, prosejte i sjedinite sa smesom muteći kratko najmanjom brzinom. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u donji deo rerne i pecite.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja