

Συνταγή μπισκού βανίλιας



Α' μίγμα

300 γρ. ασπράδια

Β' μίγμα

250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Γ' μίγμα

200 γρ. κρόκοι

2 δόσεις βανίλιας

Δ' μίγμα

125 γρ. αλεύρι μαλακό(κοσκινισμένο)

125. γρ κορν φλάουρ (κοσκινισμένο)

Εκτέλεση

Τοποθετούμε τα ασπράδια (α' μίγμα) στον κάδο του μίξερ χτυπάμε με σύρμα στην δυνατή ταχύτητα.

Προσθέτουμε το β' μίγμα βροχηδόν μέσα στο α' μίγμα ,δεν σταματάμε το μίξερ, χτυπάμε τους κρόκους (γ' μίγμα) με σύρμα χειρός και τα προσθέτουμε στην μαρέγκα (α' και β' μίγμα) συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να σφίξει.

Κατεβάζουμε από το μίξερ και ρίχνουμε σταδιακά το δ' μίγμα ανακατέβουμε με μια μαριζ.

Στην συνέχεια απλώνουμε το μίγμα σε πάχος 1 εκατοστού σε λαμαρίνα που έχει λαδόκολλα ή σιλικόνη και στρώνουμε με σπαστή παλέτα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190° C για 7-8 λεπτά.