

## Für 8 mittelgroße Stücke:

### Boden:

9 Eigelbe Gr. M  
130 g Zucker  
1 Msp. Vanillepulver  
(alternativ Extrakt, Aroma oder Vanillezucker)  
130 ml Milch  
130 ml Öl  
150 g Mehl  
½ Pkg. Backpulver (=8 g)

### Schaum:

9 Eiweiß Gr. M  
450 g Zucker  
1 Msp. Vanillepulver  
(alternativ Extrakt, Aroma oder Vanillezucker)  
Prise Salz  
2 TL Zitronensaft  
1 TL Zitronenzesten

Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

- 1) Für den Boden mixt ihr die Eigelbe mit Zucker und Vanillepulver dickschaumig und hellgelb.
- 2) Lasst nach und nach die Milch und das Öl einrinnen. Vermischt Mehl und Backpulver und siebt sie über die Eigelbmasse. Rührt das Mehl mit einem Schneebesen ein (nicht mit dem Mixer).
- 3) Verteilt den Teig in einem mit Backpapier ausgelegten Backofenblech und verstreicht ihn gleichmäßig.
- 4) Backt den Boden bei 180 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Ofen ca. 15 min lang.
- 5) Nehmt ihn heraus, stürzt ihn auf ein sauberes Stück Backpapier, schneidet die Ränder weg (optional) und halbiert ihn, ausgehend von der langen Seite (bei mir ist jede Hälfte ca. 19 cm breit).
- 6) Legt die eine Hälfte auf ein Tablett, die andere wird später zum Deckel. Während die Böden auskühlen, kümmert ihr euch um den Eischnee.
- 7) Vermischt Eiweiß, Zucker und Vanillepulver in einer Metallschüssel und stellt diese auf ein leicht köchelndes Wasserbad (bei mir Stufe 5-6 von 9). Rührt konstant, bis der Zucker geschmolzen ist (siehe Video). Achtung! Ist das Wasser darunter zu nah an der Schüssel dran und kocht zu stark, zerstört das Eiweiß und es lässt sich später nicht mehr zu Schnee schlagen. Nehmt ihr etwas von der Masse zwischen Daumen und Zeigefinger und sind keine Zuckerkristalle zu spüren, ist die Masse fertig.
- 8) Lasst sie 5-10 min lang auskühlen, fügt das Salz hinzu und schlägt sie dickschaumig auf. Das kann etwas dauern, sogar bis zu 10 min mit der Küchenmaschine. Die Masse muss sehr stabil sein (siehe Video).
- 9) Wenn der Schaum fast fertig ist, fügt ihr den Zitronensaft und die Zesten hinzu.
- 10) Verteilt den Schaum gleichmäßig auf dem ersten Boden. Schneidet den zweiten Boden in 8 gleich große Stücke zu und legt sie auf die Schaumschicht. Bestreut den Kuchen mit Puderzucker und stellt ihn für 1-2 Stunden kühl. Im Kühlschrank hält er sich bis zu 3 Tage. Am 3. Tag beginnt das Eiweiß, sich vom Zucker zu trennen und der Boden weicht dadurch auf. Daher am besten innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen.



**Za 8 komada srednje veličine:**

## **Biskvit:**

9 žumanjaka vel. M  
130 g šećera  
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt, aromu ili vanilin šećer)  
130 ml mlijeka  
130 ml ulja  
150 g brašna  
½ pak. praška za pecivo (=8 g)

## **Šaum:**

9 bjelanjaka vel. M  
450 g šećera  
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt, aromu ili vanilin šećer)  
prstohvat soli  
2 kašičice soka od limuna  
1 kašičica korice od limuna

šećer u prahu za posuti

## **Priprema:**

- 1) Za biskvit žumanjke sa šećerom i vanilijom kremasto umutite, dok smjesa ne postane svijetlo-žuta.
- 2) Postepeno ulijevajte mlijeko i ulje. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo pa prosijte preko smjese. Umiješajte metlicom za snijeg (ne mikserom).
- 3) Tijesto raspodijelite po plehu, koji ste obložili pek papirom.
- 4) Pecite biskvit u zagrijanoj rerni na 180 stepeni gornji/donji grijači oko 15 min.
- 5) Izvadite ga pa prebacite na čisti list pek papira a korišteni skinite. Po želji odrežite okrajke pa prepolovite biskvit počevši od duge strane tako da vam svaka polovica ima oko 19 cm širine.
- 6) Jedan dio biskvita stavite na tacnu a drugi će kasnije biti poklopac. Dok se biskviti hlade, pobrinite se o šaum.
- 7) U metalnoj zdjeli pomiješajte bjelanjke, šećer i vaniliju. Stavite na lonac, u koji ste nasuli vodu, koja samo lagano kuha (kod mene 5. ili 6. stepen od 9). Konstantno miješajte dok se šećer ne otopi (video!) Oprez! Ako je voda ispod previše blizu zdjeli ili ako jako kuha, to vam može uništiti smjesu i kasnije se neće umutiti. Zato stalno miješajte i radije stavite manje vode u lonac nego previše. Kad smjesu trljate između palca i kažiprsta i ne osjetite kristale šećera, to je znak da je gotova.
- 8) Smjesu ostavite 5-10 min da se ohladi. Zatim dodajte so i miksajte dok ne postane gusti, čvrsti šaum. To može da potraje, čak i kad koristite kuhinjsku mašinu. Znači, šaum mora biti stabilan (pogledajte u video).
- 9) Kad je gotov, dodajte sok i koricu od limuna.
- 10) Šaum raspodijelite po prvoj polovici biskvita i poravnajte sa svih strana. Drugu polovicu biskvita izrežite na 8 komada iste veličine i poredajte po šaum. Pospite šećerom u prahu i stavite na 1-2 h na hladjenje. U frižideru može stajati i do 3 dana ALI 3. dana se u većini slučajeva bjelančevina počinje da odvajati od šećera pa se biskvit natapa (postaje gnjecav). Zbog toga vam preporučujem da je upotrijebite u toku 2 dana.

