



Suikervrije biscuit

Een luchtige suikervrije biscuit met erythritol als basis voor taarten en gebakjes. Even luchtig en smakelijk als het klassieke origineel, maar zonder suiker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	28'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

- 5 eieren
- 100 gr erythritol (of 60 tot 70 gr Canderel Sugarly)
- 100 gr patisseriebloem
- 1 el maïzena
- 1 kl bakpoeder
- een snuifje zout
- 1 kl vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 170 graden, boven- en onderwarmte. Vet een ronde bakvorm van 24 cm in en bestuif hem licht met bloem.
- 2.** Splits de eieren en zorg ervoor dat er geen eigeel bij de eiwitten komt.
- 3.** Klop de eiwitten met een snuifje zout stijf in een vetvrije kom.
- 4.** Klop de eidooiers samen met het zoetmiddel in een aparte kom op tot een bleke, romige massa. Voeg het vanille-extract toe en meng kort.
- 5.** Zeef de patisseriebloem, de maïzena en het bakpoeder boven het eidooiermengsel en spatel dit voorzichtig onder elkaar.
- 6.** Voeg de stijfgeklopte eiwitten in drie keer toe. Spatel ze telkens luchtig onder het beslag met een grote rubberen spatel, zodat het beslag luchtig blijft. Roer nooit.
- 7.** Giet het beslag in de voorbereide bakvorm en strijk de bovenkant glad.
- 8.** Bak de biscuit 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot een satéprikker er droog uitkomt.
- 9.** Laat de biscuit 10 minuten in de vorm rusten en keer hem daarna voorzichtig om op een rooster om volledig af te koelen.

Tip

Erythritol is het beste zoetmiddel voor deze biscuit omdat het de luchtigheid bewaart. Voeg indien gewenst 1 el volle yoghurt toe aan het eidooiermengsel als je vreest dat de biscuit te droog uitvalt.

Lekker met

Opgeklopte room en verse aardbeien

Dranktip

Een tas koffie of thee