



Suikervrije biscuit

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	28'	8	Dessert

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 170 graden, boven- en onderwarmte. Vet een bakvorm van ongeveer 24 cm in en bestuif hem met wat bloem.
- 2.** Splits de eieren. Klop de eiwitten met een snuifje zout stijf.
- 3.** Klop de eidooiers samen met het zoetmiddel luchtig tot een bleke, romige massa. Voeg het vanille-extract toe.
- 4.** Zeef de bloem, maïzena en bakpoeder en spatel dit voorzichtig door het eidooiermengsel.
- 5.** Spatel er in drie keer de stijfgeklopte eiwitten onder, heel luchtig en zonder te roeren zodat het beslag luchtig blijft.
- 6.** Giet het beslag in de bakvorm en bak 25 tot 30 minuten tot een satéprikker er droog uitkomt.
- 7.** Laat de biscuit 10 minuten in de vorm staan en keer hem dan om op een rooster om verder af te koelen.

Tip

Erythritol is het beste alternatief omdat het niet karamelliseert maar wel luchtig blijft. Voeg 1 el yoghurt of honing toe als je vreest dat de biscuit te droog wordt.

Lekker met

Opgeklopte room en verse aardbeien

Dranktip

Een tas koffie of thee