Mozaika Biskivit

Mozaik Bisküvi



1 Paket biskivit (28 ədəd)
1 Paket marqarin (250 qr)
2 Ədəd yumurta
1 Stəkan süd
1,5 Stəkan pudra şəkəri
2 Stəkan un
1 Stəkan qarğadəli nişastası
1 Paket qabartma tozu (10qr)
1 Paket vanil
2 Yemək qaşığı kakao

Marqarin az atəşdə əridilər, soyuması üçün bir az gzlənilər.
Çuxur bir qaba yumurtalar qırılar, çəngəllə şəklini iyirənə qədər çırpıldıqdan sonra, süd və pudra şəkəri əlavə olunar, qarışdırılır.
Üzərinə soyumuş marqarin, ələnmiş un, qarğadəli nişastası, kakao, qabrtma tozu və vanil əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılar.
Xəmir normal bir peçenye xəmirinden vıcıq və hamar bir qıvam alınca, üzərinə kiçik parçalara qırılmış biskivit əlavə olunar.
Biskivitləri xəmir içində çox ufalanmayacaq şəkildə qarışdırdıqdan sonra, xəmir 2 bərabər parçaya bölünər.
2 qarış enində aliminyum folyo ya da neylon sarılar. Biskivi xəmiri uzunlamasına folyoya qoyular və diqqələ sarılar. 2 parçaya eyni proses həyata keçirilər.
Soyuducunun ayarı daha soyuq ayarına gətirilər. Biskivit paketləri soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər, ən az 8 saat gçzlədilər.
Müddət sonunda biskivit paketləri soyuducudan alınar, bu arada soba 195 dərəcəyə ayarlanar. Aliminyum folyodan biskivit şəkli bozulmadan çıxardılar, yarım barmaq qalınlığında bıçaqla kəsilər.
Kəsilən biskivitlər yağlanmış soba niməəyinə aralıqlarla düzülər, 10-15 dəqiqə bişirilər.
Soba qapağı açılmadan, mozaika biskivitlər içində soyudular, arzu edilən zaman ikram edilər.

Not: Mozaika biskivitə qatqı lavazimatı olaraq, kiçik doğranmış quru meyvə dənələri də əlavə oluna bilər. Bu vəziyyətdə süd miqdarı 1 çay stəkanı qədər artırılar.