

## **Tordipõhi** ehk **biskviit** (6-10)

3 muna

1 dl suhkrut

1 dl nisujahu

0,5 dl tärklist

1 tl küpsetuspulbrit

Eralda munavalged munakollastest. Vahusta munavalged suhkruga tugevaks vahuks. Sega juurde munakollane. Ühenda omavahel jahu, tärklis ja küpsetuspulber. Sõelu jahusegu munavahu hulka ja sega ettevaatlikult. Kalla tainas määritud küpsetusvormi ja küpseta 200°C juures umbes 25 minutit. Lase jahtuda ja seejärel eralda vormist.

[toidutare.ee](http://toidutare.ee)

Lõika tordipõhi pooleks. Aseta vahele maitsestatud hapukoor või kohupiim või vahukoor. Lisa kindlasti ka moosi või puuvilju või marju. Tort kata pealt vahukoore või šokolaadi või millegi veel imelisemaga. Head isu!