

Biskuit - Grundmasse*

Kategorien: Kuchen, Grundrezept, Bisquit

Zutaten für: 1 Boden 27 cm Ø

ZUTATEN FÜR 1 NORMALEN BISQUIT - BODEN

4	Eigelb
2	Essl. Warmes Wasser
130	Gramm Zucker
1	Pack. Vanillinzucker
4	Eiweiß
100	Gramm Mehl
50	Gramm Speisestärke
2	Teel. Backpulver

Anleitung:

Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.

Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, (Rührstäbe zuvor reinigen !) dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darübersieben. Alles vorsichtig mit dem Koch-Löffel unterziehen. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.

Tip: Wenn Sie keine Sprigform haben dann stellen sie den Ring in ein entsprechendes Kuchenblech mit Papier am Boden.

Die Masse sollte etwa bis 1-2 cm unterhalb der Ringkannte sein. In den vorgeheizten Backofen bei 180-200°C etwa 20-25 Minuten backen