

Praktische Tips fuer Biskuitteig 2

Kategorien: Grundlagen, Backen, Kuchen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Biskuit Dagegen wird der Teig fuer biskuitrollen bei hoher Temperatur (240 Grad) nur wenige Minuten gebacken, damit die Biskuitplatte elastisch bleibt. Bei niedriger Temperatur und laengerer Backzeit wuerde die Biskuitrolle trocken werden und beim Zusammenrollen brechen. Hohe Biskuitboeden sollten bis zum naechsten Tag ruhen, ehe sie zum Fuellen quer durchgeschnitten werden. Erst dann sind sie fest genug und kruemeln beim Schneiden nicht. Der Biskuitboden laesst sich am Besten durchschneiden, wenn man den Tortenrand mit einem scharfen Messer ringsum ein bis zweimal 1 cm tief einschneidet und einen Faden in die Schnitte legt und vorne ueber Kreuz zieht. Die einzelnen Boeden werden mit dem Tortenheber oder einem Stueck starkem Pergamentpapier oder duenner Pappe abgehoben. Auch eine lockere Biskuitroulade gelingt ohne Bruchgefahr, wenn Sie die Biskuitplatte nach dem backen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Brett stuerzen und unter dem Blech auskuehlen lassen. Da der Dampf nicht entweichen kann, bleibt auch der erkaltete Biskuit elastisch und laesst sich ohne weiteres aufrollen. Schliesslich sei noch daran erinnert, dass auch die Springform oder das Backblech vorbereitet sein muessen, ehe Sie mit der Teigbereitung beginnen. Fetten Sie die Springform nur am Boden ein, aber keinesfalls den Rand. So kann der Teig beim Backen nicht abrutschen und die Biskuittorte geht gleichmaessig auf. Noch sicherer ist es, den Boden mit gefettetem Pergamentpapier auszulegen, dann kann gar nichts mehr festbacken.