Biskuit Grundrezept



Zutaten

Zutaten für einen normalen Boden:

Zutaten:

- 4 Eigelb
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung

1. 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.

2. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen.

Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.

3. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

4. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 20-25 Minuten backen.