

Backen und Kochen mit Josef

Einfacher hoher lockerer Biskuit Tortenboden -



Das Youtube Video, **Einfacher hoher lockerer Biskuit Tortenboden** gibt es unter <https://youtu.be/eUsOItN2NJQ>

Zutaten:

- 5 Eier Größe M
- 140 Gramm Zucker oder Puderzucker
- 140 Gramm Mehl
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 8 g. Backpulver

Zutaten:

- 5 Eier Größe L
- 180 Gramm Zucker oder Puderzucker
- 180 Gramm Mehl
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 7 g. Backpulver

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen
2. Die Backform mit Backpapier belegen und den Backformring draufsetzen und verschließen.
3. Dann die Backform dick mit Butter einschmieren (auspinseln)
4. Die Eier trennen
5. Das Backpulver sieben wir in das Mehl

6. Und nun 1 Prise Salz zum Eiweiß geben und das Eiweiß zu Schnee schlagen
7. Dann den Zucker und Vanillezucker zu den Eigelben geben und mit einem Handmixer alles verrühren bis die Masse sich sichtlich verdoppelt hat und weiss geworden ist.
8. Jetzt den Eischnee mit einem großen Schneebesen unter die Eiermasse heben
9. Dann nach und nach das Mehl dazu geben und unterheben
10. Den fertigen Biskuitteig jetzt auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
11. Dann den Biskuit für ca 18-22 Minuten backen.
12. Dann den fertigen Tortenboden auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen und dann die Backform entfernen
13. Dazu erst den Backformring entfernen, dann ein Kuchenblech auf den Tortenboden legen und mit dem Tortenboden wenden und dann das Backpapier mit dem Backformboden vorsichtig entfernen. und dann das Kuchengitter wieder auf den gewendeten Tortenboden legen und nochmals wenden. Jetzt sollte der Tortenboden lose auf dem Kuchengitter liegen.
14. Jetzt noch vollständig auskühlen lassen
15. Nachdem er vollständig ausgekühlt ist, kann er beliebig weiter verwendet werden.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/einfacher-hoher-lockerer-biskuit-tortenboden/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED