

Kleiner Biskuit-Tortenboden

...für eine Springform von 18 bis 20 cm ø

Das Rezept für diesen kleinen Biskuit-Tortenboden ist ausreichend für eine Springform von 18-20 cm ø. Durch die flüssige Butter wird er sehr fluffig und locker. Nach dem Auskühlen kann er beliebig mit Obst belegt werden.



Die Zutaten für den Biskuit-Teig

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 30 g Mehl Type 405
- 30 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 20 g zerlassene Butter
- 1EL Wasser lauwarm

Backofen vorheizen 180° Ober/Unterhitze

Die Zubereitung

1. Den Boden einer kleinen Springform von 18 bis 20 cm ø einfetten und mit Backpapier auslegen
2. Das Eigelb vom Eiweiß trennen, Eigelb in eine Schüssel geben, das Eiweiß in eine separate Schüssel geben
3. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver in eine weitere kleine Schüssel sieben und mischen
4. Die Butter schmelzen bis sie flüssig ist und beiseite stellen
5. Die Eiweiße mit einer Prise Salz mit dem Handmixer zu steifem Eischnee schlagen
6. Die Eigelbe mit einem EL lauwarmem Wasser mit dem Mixer zu einer cremigen Masse aufschlagen
7. Nach und nach den Zucker dazu geben und weiter mixen, bis eine schaumige Masse entstanden ist. Den Vanillezucker zugeben und kurz unterrühren
8. **Jetzt mit einem Koch-oder Rührlöffel weiter arbeiten, den Mixer brauchen wir nicht mehr**
9. Das gesiebte Mehlgemisch abwechselnd mit dem steif geschlagenen Eischnee mit dem Koch-oder Rührlöffel in die Eigelbmasse geben und ganz locker unterheben
10. Die flüssige Butter, die jetzt etwas abgekühlt ist in den Teig geben und nur ganz kurz unterrühren
11. Den lockeren, fluffigen Biskuitteig jetzt sofort in die vorbereitete Springform geben, etwas glattstreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen

Den fertigen Biskuitboden aus dem Backofen nehmen und auf ein mit Küchenpapier belegtes Kuchengitter stellen. Nun mit einem Messer vorsichtig am Rand der Springform entlang fahren und den Boden lockern. Die Springform vorsichtig öffnen und entfernen. Die Kuchen wenden und auf das Kuchengitter stürzen. Das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Jetzt kann der Tortenboden nach Wahl mit frischen Früchten oder mit Obst aus der Konserve belegt werden.

Viel Spaß beim Backen!