

Biskuitmasse für Tortenboden

Das ist ein kalt gerührter Teig, der etwas kompakter wird als warm aufgeschlagene. Die Menge ergibt bei einer 26 cm Tortenform 2 Böden. Falls jemand geschickter und dünner schneiden kann möglicherweise sogar 3 :-):

Zutaten

- 5 Eier, 56+ Zimmertemperatur
- Prise Salz
- 40 g Feinkristallzucker
- Schale einer 1/2 Biozitrone
- 10 Vanillezucker
- 70 g Feinkristallzucker
- 60 g Maisstärke, gesiebt
- 120 g Weismehl, gesiebt
- Butter und wenig Mehl für die Tortenform







Nur den Boden der Tortenform dünn mit Butter bestreichen und soviel Mehl darüber geben und schütteln bis die Butter von einem dünnen Mehlfilm bedeckt ist. Das lose Mehl entfernen. Der Teig soll am Rand kleben und nicht an der Butter abrutschen. Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und die Eiweiss mit Prise Salz kurz bei niedriger Stufe anmieten (Handmixer Stufe 2, Kenwood Major Stufe 1 1-2 Minuten), dann mit maximaler Umdrehungszahl / Stufe 5 Major cremig/schaumig aber noch nicht ganz fest schlagen. Während dem Mixen 40 g Zucker einreisen lassen und so lange weiterschlagen bis der Schnee glänzend ist und Spitzchen stehen bleiben oder eine mit Kochlöffel/Finger gezogene Spur.

Die Eigelb mit der Zitronenschale und dem Vanillezucker auf hoher Stufe / Stufe 5 Kenwood 4 Minuten mixen. Dann den Zucker hinzufügen und gut 5-10 Minuten mixen bis sich die Zuckerkrystalle ganz oder fast ganz aufgelöst haben und die Masse weiss-schaumig ist.

1/3 der Eischneemasse mit dem Schneebesen unter die Eigelbmasse rühren. Das 2. Drittel Eischnee und die Hälfte der Stärke plus Mehlmenge darüber stauben und mehr unterheben als rühren. Mit dem Rest Schnee und Mehl ebenso verfahren. Nur so lange unterheben bis keine Mehlnester mehr zu erkennen sind. Das mache ich immer noch von Hand und nicht mit dem Kenwood. Vielleicht riskiere ich es das nächste Mal.

In die Tortenform giessen und mehrmals fest mit der Form auf

die Arbeitsfläche schlagen /klopfen. Dadurch verteilt sich der Teig schön flach und grössere Luftblasen, die Löcher im Teig ergeben können, werden nach oben befördert und platzen.

Auf der 2. untersten Rille ca. 30 Minuten backen. Mit einem Holzspiesschen nach 25 cm eine Gärprobe machen. Kommt es sauber heraus ist der Biskuit fertig.

Die Form auf den Kopf auf ein Kuchengitter stellen und so auskühlen lassen. Der Tortenboden kann gut 1-2 Tage im voraus gebacken werden wenn er erst bei Gebrauch geschnitten wird. Die nicht gebrauchte Hälfte einfrieren oder ein Trifle daraus machen.