Rezept für Biskuitböden für Torten

Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

Die angegebenen Zutaten reichen für drei Böden in eine Springform von 26 cm Durchmessern.

Zutaten:

- 100 g Rieper Weichweizenmehl Type 00 blau, Rieper Tortenmehl oder Rieper Doppelgriffiges Mehl
- 100 g Weizen- oder Maisstärke
- 4 EL heißes Wasser
- 4 Eier der Größe M
- 100 g Zucker
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 2 gestrichene TL Backpulver

Zubereitung:

Eine Springform einfetten oder den Boden mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen. Mit einem Mixer die Eier und das heiße Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach hinzugeben und solange schlagen, bis sich eine stichfeste Masse ergibt. Das Mehl und die Stärke mit dem Backpulver mischen und sieben, anschließend vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in die Springform füllen und auf unterster Schiene backen. Der Biskuitteig ist durch, wenn man draufklopft und dieser noch leicht federt.

Den Boden etwas auskühlen lassen, aber noch warm aus der Form lösen und über Kopf auf ein Kuchenrost legen. Vor der Weiterverarbeitung ordentlich auskühlen lassen. Den Biskuitboden durchschneiden und nach Belieben weiterverarbeiten.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 35 Min. bei 180°C
Bei Umluft ca. 35 Min bei 160° C

Tipp:

Der Biskuitboden hält sich in eingewickelt in Klarsichtfolie im Kühlschrank mehrere Tage und kann daher auch zu einem späteren Zeitpunkt erst weiterverarbeitet werden. Es ist sehr praktisch, wenn man für eine Torte nicht alle Arbeitsschritte an einem Tag ausführen muss.