

Biskuitboden für Torten

Biskuitboden dunkel

Grundrezept für ein Biskuitboden dunkel

5 St frisches Eiweiss

1 Prise Salz

125 g Zucker

5 St frisches Eigelb

125 g Weissmehl

3 El Schokoladenpulver

30 g Butter, flüssig ausgekühlt

Eiweiss und Salz steif schlagen. Zucker dazugeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eigelb dazugeben, kurz mitrühren. Weissmehl und Schokoladenpulver sorgfältig untermischen. Flüssige Butter unter die Masse ziehen.

Im Backofen bei 180 Grad 35 Minuten backen. Auskühlen. In Alufolie ruhen lassen.

Biskuitboden hell

Grundrezept für ein Biskuitboden hell

5 St frisches Eiweiss

1 Prise Salz

125 g Zucker

5 St frisches Eigelb

125 g Weissmehl

30 g Butter, flüssig ausgekühlt

Eiweiss und Salz steif schlagen. Zucker dazugeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eigelb dazugeben, kurz mitrühren. Weissmehl und Schokoladenpulver sorgfältig untermischen. Flüssige Butter unter die Masse ziehen.

Im Backofen bei 180 Grad 35 Minuten backen. Auskühlen. In Alufolie ruhen lassen.