

Schokoladen Biskuit Boden

Von Kuchenfee

Dieses Rezept reicht für eine 26er Springform. Der Boden ist nicht sooo hoch wie der Vanillebiskuit, jedoch in der Konsistenz schön stabil, feinporig & relativ saftig. Die Herstellung könnte man wie in meinem Vanillebiskuitrezept durchführen, wenn man den Schritt mit Eiertrennen in zwei Schüsseln nicht machen möchte.

Aus einem Rezept kann ich mindestens drei Böden schneiden. Für ungeübte sind aber zwei Böden auch locker drin :)

Hinweise:

Hinweise :

- Die Eier müssen Raumtemperatur haben. Am besten legt man sie aber noch für 5 Minuten in warmes Wasser, umso wärmer die Eier sind desto besser lassen sie sich aufschlagen.
- Die trockenen Zutaten müssen unbedingt gründlich gesiebt werden !
- Die Backofen während des Backvorganges NICHT öffnen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	20 min	n/a	25 min

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

6 x Eier

Größe M, Raumtemperatur

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillezucker

optional

170 g Mehl

15 g Speisestärke

3 EL Backkakaopulver

2 TL Backpulver

Werkzeuge

Küchenmaschine / Handrührgerät

Gummilippe

Springform

Zubereitung

- 01 Eier trennen. Backofen auf 180°C OberUnterhitze / 165°C Umluft vorheizen. Form mit Backpapier vorbereiten.
- 02 Eiweiss mit einer großzügigen Prise Salz aufschlagen, nach zwei Minuten 3/4 des Zuckers einrieseln lassen. Eiweiss aufschlagen bis steife Spitzen entstehen.

- 03** Mehl, Backpulver, Speisestärke & Backkakaopulver gründlich durchsieben & beiseite stellen.
- 04** Eigelb mit dem restlichen Zucker einige Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat & die Farbe deutlich heller ist.
- 05** Eischnee unter das Eigelb heben, dann ganz gefühlvoll & mit viel Liebe & Geduld die trockenen Zutaten unterheben.
- 06** Alles sofort in die Form schütten & sofort in den Backofen schieben. Backzeit beträgt ca. 25 – 30 Minuten. Danach auf den Kopf drehen & auskühlen lassen.