

Biskuitboden für Erdbeertorte oder andere Früchte-Torten



Das brauchst du:

3 Eiweiß
3 Eigelb
3 Esslöffel heißes Wasser
60 g Kartoffelmehl
50 g Mehl
100 g Zucker

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Bebuttere und bemehle eine Biskuit-Boden-Form.
- 3.) Trenne die Eier in Eigelb und Eiweiß und schlage das Eiweiß fest.
- 4.) Gib die Hälfte des Zuckers in das Eiweiß und schlage nochmals mit dem Rührgerät.
- 5.) Gib in eine andere Schüssel die Eigelbe mit dem heißen Wasser und rühre ebenfalls mit einem Rührgerät schaumig.
- 6.) Gib den restlichen Zucker dazu und rühre nochmals mehrere Minuten.
- 7.) Gib das Kartoffelmehl und das Mehl in eine dritte Schüssel und mische es mit einem Löffel kräftig durch.
- 8.) Siebe das Mehlgemisch in die Eigelbmasse.
- 9.) Gib das Eiweiß dazu und rühre (nicht mehr mit einem Rührgerät!) mit einem Gummispatel alles durch.
- 10.) Gib alles in die Biskuitform und backe den Biskuitboden für 20 Minuten auf mittlerer Schiene.