



Bisquitteig für einen Tortenboden

Flacher Bisquitteig zum Belegen mit Früchten.
Diesen dann schön mit Früchte garnieren und Gelee darüber gießen.

Zutaten

Menge	Zutat
2	Eier
2 EL	Wasser
80 g	Kristallzucker
50 g	Mehl glatt
35 g	Maizena (Maisstärke)
0.5 Pkg	Backpulver

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Teig (20 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|---|
| <input type="checkbox"/> | 1. | 2 Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel am besten mit dem Mixer zu einem Schnee schlagen.
2 Eidotter (Eigelb) in eine weitere Schüssel geben und dazu 2 EL Wasser (warm)
80 g Kristallzucker Alles schaumig schlagen. Nun den Eischnee vorsichtig unterheben. Auf einem Teller
50 g Mehl glatt
35 g Maizena (Maisstärke) und
0.5 Pkg Backpulver (gesiebt) vermischen und nach und nach in die Masse einrühren. |
|--------------------------|----|---|

Backen (20 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|---|
| <input type="checkbox"/> | 2. | Die Masse nun am besten in eine befettete und bemehlte gezackte Tortenboden-Form geben und bei 180°C rund 20 Minuten im Backrohr goldbraun backen bis Bläschen entstehen. |
|--------------------------|----|---|



Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen Vorspeisen,
Nachspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
40 Minuten
- **Preiskategorie**