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)
☐
1.

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

Backen (20 Minuten)
☐
2.

Die Masse nun am besten in eine befettete und bemehlte gezackte Tortenboden-Form geben

und bei 180°C rund 20 Minten im Backrohr goldbraun backen bis Bläschen entstehen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Keine Bewertung

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  40 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste