

All-in-Tortenbiskuit

Tortenfans aufgepasst! Mit diesem Rezept lässt sich Tortenbiskuit so wunderbar schnell und unkompliziert zubereiten, sodass die Zubereitung eine wahre Freude ist! Zum Vorschein kommt ein herrlich luftig-zarter Biskuit für grandiose Torten ☺

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Zutaten:

6 Eier (Gr. L)

140g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 190g Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1. Die Eier (nicht getrennt) Puderzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und auf hoher Stufe exakt **8 Minuten** aufschlagen. Hierzu eignet sich eine Küchenmaschine mit Quirl-Aufsatz bestens.
2. Gesiebtes Mehl zur Schaummasse geben und alles vorsichtig mit einem Schneebesen verrühren, sodass ein luftig-leichter Teig bestehen bleibt.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180

Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.

4. Den Biskuit aus der Form nehmen, und das Backpapier abziehen.

Tipp: Gerne kann der Biskuit am Vortag zubereitet werden, dann lässt sich der Biskuit am Zubereitungstag besser teilen.

Anmerkung: Der Biskuit lässt sich bis zu 3x teilen.

