Heller Biskuit für Torten

Dieser weiche Tortenbiskuit ist ideal für prächtige Torten!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm siehe Tipp

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

6 Eier (Gr. L), getrennt*
120g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
¾ P. Backpulver

1. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen.
2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
3. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen.
5. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Je nach Rezept den Tortenboden zweimal teilen.

Tipp: Biskuit lässt sich schnell und einfach mit Zahnseide teilen! Den Biskuit mit einem Messer etwa einen Zentimeter tief am Rand entlang einschneiden. Zahnseide (ohne Minzgeschmack) entlang der Einkerbung einlegen, an den Enden überkreuzen und durch das Zusammenziehen der beiden Zahnseide-Enden den Biskuit durchschneiden.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Fruktosearm – Tipp: 140g Traubenzucker anstatt Puderzucker verwenden. Vanillearoma oder etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden.