

Dunkler Biskuit für Torten

Fluffig – weicher Biskuit für leckere Torten!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm
siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

6 Eier (Gr. L), getrennt*

120g Puderzucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

40g Kakaopulver

1/2 P. Backpulver

1. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Eidotter mit dem restlichen Zucker dickcremig rühren.
2. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß vorsichtig vermengen.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 Minuten backen.
4. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Je nach Rezept den Tortenboden zweimal teilen.

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

Fruktosearm – Tipp: 140g Traubenzucker anstatt Puderzucker verwenden.

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.

