



Schokoladen-Biskuit Grundrezept, super hoch und flaumig :-)

Zutaten:

- 6 Eier (Zimmertemperatur)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 220 g Zucker
- 140 g Mehl
- 45 g Speisestärke (Maizena)
- 40 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung: Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden. Der Rand der Form wird nicht gefettet, damit der Biskuit nicht abrutscht und schön gleichmäßig am Rand hochklettern kann! Eier trennen und das Eiklar mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker und den Vanillezucker während des Steif-Schlagens hinzurieseln lassen, bis eine seidig-glänzende Masse entstanden ist. Das dauert bei mir in der Küchenmaschine so ca. 15 Minuten. Die Dotter (Eigelbe) nach und nach hinzugeben. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver vermischen und über die Masse sieben. Mit einem Schneebesen sanft unterziehen und in die Form geben. Die Biskuitmasse sofort im vorgeheizten Ofen für 25 bis 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Den Biskuit zehn Minuten auskühlen lassen, dann erst aus der Form schneiden und auskühlen lassen. **TIPP:** Die Torte am besten am Vortag backen, weil dann lässt sie sich viel besser durchschneiden.

Und nun haben wir ein super hohes - fast 7 cm - Schokoladen-Biskuit das auch sehr flaumig ist und hervorragend schmeckt.

Viel Freude beim Nachbacken.

Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at