



Himmlischer Tortenboden mit Kakao

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser:

- 8 Eier
- 150 g Feinkristallzucker
- 150 g Staub-/Puderzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 150 g (!) neutrales Speiseöl
- 180 g Mehl glatt Type W700 / Deutschland Type 550
- 30 g Speisestärke (Maizena)
- 40 g Backkakao
- abgeriebene Schale einer Orange

Zubereitung:

Aus 3 Eiweiß und 150 g Kristallzucker einen festen Schnee schlagen.

Die 5 ganze Eier und die 3 Dotter gemeinsam mit dem Staubzucker sehr schaumig schlagen. Danach das Öl einfließen lassen. Den Kakao mit dem Mehl vermischen. Auf die Dottermasse den Eischnee geben, das Mehl-Kakaogemisch darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine, am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen, den Rand bitte NICHT einfetten und bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen !!!!!

Backrohr öffnen - Torte noch 10 Minuten im Rohr belassen, aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter mit der Oberseite nach unten legen und vollständig auskühlen lassen. Weiterverarbeiten nach Belieben.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.