Biskuitmasse:

Die Biskuitmasse ist eine lockere Masse aus geschlagenem Ei, Zucker und wenig Mehl, die für feines Gebäck und Torten verwendet wird. Es gibt nach Verwendung einige Varianten. Zur Zubereitung gibt es unterschiedliche Methoden. Üblicherweise wird Zucker mit Eigelb schaumig geschlagen, Mehl oder eine Mischung aus Mehl und Speisestärke mit der Masse vermischt und schließlich das zu Eischnee geschlagene Eiweiß vorsichtig untergehoben, nach einigen Rezepten auch noch geschmolzene Butter. Meine Version ist die Schnelle Art in der ich die Eier nicht getrennt aufschlage.

Zutaten: für ein Blech 35×35 cm ideal für eine Roulade
4 St. Eier
120 gr. Zucker
1 prise Salz
100 gr. Mehl Type 405 gesiebt

Zubereitung:
Eier mit Zucker und Salz in einer Küchenmaschine 10 min. steif schlagen. Das gesiebte Mehl vorsichtig und gleichmäßig unterheben.
Ofen zuvor auf 230°C Ober/Unterhitze aufheizen.
Den Teig auf ein Backpapier gleichmäßig auf 35×35 cm. ausstreichen und ca. 5 Min. bei 230°C backen.
Nach dem backen mit einem zweiten Blatt Backpapier abdecken und den gebackenen Teig wenden und einige Zeit abkühlen. Durch das erkalten löst sich das Backpapier vom Biskuitteig und kann nun weiter verarbeitet werden. Z.B zu einer gefüllten Roulade.

Tip: für eine Füllung
500 gr. Sahne
50 gr. Zucker
8 gr. Sahnesteif (1 Päckchen)
250 gr. Früchte

Sahne mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen. Diese nun auf den geb. Biskuit gleichmäßig verstreichen. Die abgetropften Früchte in die Sahne verteilen, ggf. etwas andrücken, und nun zu einer Roulade aufrollen. Ca. 60 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Historie:

Kuchen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/biskuitmasse

Last update: **10.07.2022 13:11**