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.

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/biskuitmasse?rev=1488138182

Last update: **25.03.2022 18:16**