



Elastischer Biskuit

zum fondanttauglich machen von Sahnetorten und anderen „feuchten“ Torten

Zutaten:

4 Eier
4 EL Zucker
4 EL Mehl (405), gesiebt
etwas Vanille
eine Prise Salz

Zubereitung:

Eier in der Küchenmaschine richtig schön hell schaumig aufschlagen - mindestens 5 Minuten!

Nach und nach 4 EL Zucker hinzufügen. Vanille und Salz dazugeben. Nun die 4 EL Mehl unterheben. Ja, wirklich nur 4 EL! ;-)

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 220 Grad backen fertig!

Backzeit ca. 10-15 Minuten - je nach Ofen. Es muss eine hellgelbe Färbung eintreten. Vorsicht! Nicht zu dunkel werden lassen!

Das Rezept reicht für ein handelsübliches Backblech.

Verwendung:

Besonders gut ist diese Rezept für Rouladen, bzw. zum umwickeln von Torten geeignet, da hochelastisch.

Aber auch wunderbar als runder Biskuit zum füllen. Dann eine 26er Backform nehmen.

Wichtig!

Wenn er um eine Torte gewickelt werden soll, Biskuit **nach dem backen mit einem feuchten Küchentuch bedecken**, damit er elastisch bleibt!

