



Schoko Biskuit

Zutaten für 1 Biskuit 24 ø

Kristallzucker	200 g
Vollei Ei verquirlt	350 g
Weissmehl	145 g
Stärke*	30 g
Kakaopulver	30 g

*Du kannst selber entscheiden, ob Du Weizen- oder Maisstärke verwendest.

Menge:	1 Biskuit 24 ø
Backzeit:	26 Min.
Backtemperatur:	200 ° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Woche

Zubereitung:

SCHOGGIBISKUIT Ø	14	16	18	20	22	24	26	28
Kristallzucker	70 g	90 g	115 g	140 g	170 g	200 g	240 g	280 g
Vollei Ei verquirlt	120 g	155 g	200 g	245 g	295 g	350 g	415 g	480 g
Weissmehl	50 g	65 g	80 g	100 g	120 g	145 g	170 g	200 g
Stärke*	10 g	12 g	15 g	20 g	25 g	30 g	35 g	40 g
Kakaopulver	10 g	12 g	15 g	20 g	25 g	30 g	35 g	40 g
Backzeit bei 200 °C Umluft	15 Min.	18 Min.	20 Min.	22 Min.	24 Min.	26 Min.	28 Min.	30 Min.

1. Stelle den Backofen auf 200 °C Umluft vor.

Schlage das Vollei und den Zucker zusammen in einer Schüssel mithilfe eines Schwingbesens über dem Wasserbad auf. Die Masse wird heller und schaumiger. Tunke dann einen Finger in die Eimasse, um zu überprüfen, ob noch Zuckerkristalle vorhanden sind. Sind keine Zuckerkristalle mehr zu spüren, kannst Du die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit dem Handmixer aufschlagen, bis sie richtig hell und voluminös ist. Das Volumen sollte sich beinahe verdoppeln. Das dauert je nach Menge ca. 10 bis 15 Minuten.

2. Vermische die Stärke, das Weissmehl und das Kakaopulver in einer Schüssel und siebe sie dann in drei Teilen in den Eischaum. Hebe das Mehl mit einem Gummischaber unter, bis wirklich keine Mehklümpchen mehr zu sehen sind.

3. Fülle den fertigen Biskuitteig in Deinen Tortenring (dieser muss nicht gefettet werden) und backe den Teig je nach Grösse (Backzeit siehe Tabelle) bei 200 °C Umluft. Sobald Du das Biskuit nach der Backzeit in der Mitte sanft hinunterdrücken kannst und es nicht mehr "knistert", ist es genügend gebacken.

4. Nimm den Kuchen aus dem Ofen, lege ein weiteres Backpapier und Backblech auf die Oberfläche und wende das Ganze um 180 Grad. Lasse den Kuchen so bei Raumtemperatur komplett auskühlen.

Am nächsten Tag kannst Du das Biskuit dann vorsichtig mithilfe eines Tortenringmessers oder eines Spatels aus dem Ring lösen. Jetzt kannst Du das Biskuit direkt weiterverarbeiten oder gut in Frischhaltefolie einpacken und einfrieren. Um das Biskuit zu schneiden, empfehlen wir Dir einen Biskuitschneider.