

1 Tortenboden á 14 Stück

Wiener Masse dunkel

Zutaten

6	Eier
150 g	Kristallzucker
80 g	Weizenmehl, glatt
90 g	Weizenpuder
20 g	Kakaopulver
50 g	Butter, flüssig

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung

1. Backrohr auf 180-190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Tortenreifen mit Backpapier einschlagen.
3. Material abwiegen, Mehl zusammen mit Weizenpuder und Kakao auf ein Blatt Backpapier sieben, Eier trennen.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen.

Herstellung:

1. Dotter, kleine Menge Kristallzucker, Vanille und Zitrone schaumig rühren.
2. Anschließend oder gleichzeitig: Eiweiß, Salz & Zucker zu Schnee schlagen.
3. Der Eischnee wird behutsam mit einem Kochlöffel unter die Dottermasse gehoben, Masse mit einer Teigkarte zusammenputzen, anschließend das Mehlgemisch nach und nach einrieseln lassen und rasch als möglich unter die Masse heben.
4. Die flüssige Butter behutsam unter die Masse heben.
5. Die Masse in den Reifen füllen.
6. Ca. 45-50 min backen.
7. Druckprobe machen vor dem Ausbacken, umgedreht auskühlen lassen.