

1 Tortenboden a 14 Stück

## Wiener Masse weiß

Zutaten

6	Eier
150 g	Kristallzucker
100 g	Weizenmehl, glatt
90 g	Weizenpuder
50 g	Butter, flüssig

Arbeitsbeschreibung

### Vorbereitung

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

### Herstellung: 2 Kesselmasse

1. Dotter, kleiner Menge Kristallzucker, Vanille & Zitrone schaumig rühren.
2. Anschließend oder gleichzeitig: Eiweiß, Salz & Zucker zu Schnee schlagen.
3. Der Eischnee wird behutsam mit einem Kochlöffel unter die Dottermasse gehobene, Masse mit Teigkarte zusammenputzen, anschließend das Mehlgemisch nach und nach einrieseln lassen, rasch wie möglich unter die Masse heben.
4. Zum Schluss die flüssige Butter behutsam unter die Masse heben.
5. Die Masse in den vorbereiteten Reifen füllen und mit der Teigkarte zum Rand nach oben streichen.
6. Backen zwischen 180- 190°C Ober und Unterhitze ca. 45-50 min.
7. Druckprobe machen vor dem Ausbacken, umgedreht auskühlen lassen.