

# *Biscuit hell oder dunkel*



---

## **Zutaten:**

*Torte 28 cm Durchmesser*

*6 Ei(er)  
200 g Zucker  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke (Weizenstärke)  
25 g Kakaobulver oder (hell) Pudingpulver  
Vanille  
1 Teel. Backpulver*

**Backzeit:** etwa 30 Minuten

**Umluft:** 175 Grad

**Elektroherd:** 200 Grad



1



2



3



4



5

**1-5.** Eier trennen. Dabei das Eigelb einzeln aufbewahren. Eiweis steif schlagen.  
 Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zu einer glänzenden Masse rühren.  
 Dann das erste Eigelb zu der Eiweissmasse rein geben, verrühren, dann das nächste Eigelb  
 rein geben,  
 verrühren dann das Dritte das Vierte genauso.....  
 Mehl, Kakaopulver, Speisestärke und Backpulver in einer Schüssel mischen. Darauf achten,  
 dass alles gut gemischt ist.  
 Nun die Mehlmischung portionsweise über die Eiweissmasse darüber sieben. Die Masse  
 jeweils vorsichtig unterrühren  
 Biscuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben .



6



7



8



9

**6-9.** Aber eines noch: Den Rand der Springform darf man nicht einfetten sonst geht der Teig  
 nicht hoch. Für ein Blech kommt es darauf an was du danach daraus machen willst.  
 Nur als Boden reicht die Menge, wenn du ihn einmal durchschneiden willst, dann würde ich  
 die doppelte Menge verwenden.