

## Zutaten für den Biskuitboden

24er oder 26er Springform  
2-3 Mal durchschneiden möglich  
ca. 7-8 cm hoch

6 Eier Gr. M (auf Zimmertemp.)  
200 g Zucker  
1 Msp. Vanillepulver  
(alternativ Extrakt, Paste oder Vanillezucker)  
Prise Salz  
160 g Mehl (in Ö Typ W480 glatt, in D 405er)  
40 g Speisestärke (oder 1 Pkg. Vanillepuddingpulver)  
1 TL Backpulver (=5g)



## Kakao-Variante:

130 g Mehl + 30 g Kakao (statt der 160 g Mehl)

## Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 170 Grad O/U Hitze vor. Legt eine Springform, wie im Video gezeigt, mit Backpapier aus. Falls ihr kein Backpapier verwenden wollt, dürft ihr die Seiten der Form NICHT befetten, da das Biskuit sonst nicht in die Höhe wachsen kann.
- 2) Gebt die Eier zusammen mit dem Zucker, Vanillepulver und der Prise Salz in eine Rührschüssel. Mixt die Zutaten per Hand oder mit der Küchenmaschine, bis die Masse voluminös, hellgelb und schaumig ist. Das kann sogar mit der Küchenmaschine ca. 10-15 Minuten dauern. Nehmt euch hierfür also genug Zeit.
- 3) Vermischt Mehl, Stärke und Backpulver und siebt diese in mehreren Touren über die Ei-Masse. Hebt sie vorsichtig unter (mit einem Schneebesen wird die Masse von unten nach oben gehoben, statt gerührt).
- 5) Füllt die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform um (meine hat 24 cm Durchmesser) und backt den Boden. Achtet darauf, den Ofen in den ersten 20 min nicht zu öffnen, weil er sonst zusammenfällt.

## Backzeiten:

170 Grad O/U Hitze  
24er Form ca. 30-35 min  
26er Form ca. 25-30 min

- 6) Nach dem Backen macht ihr die Stäbchenprobe. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist der Boden fertig. Öffnet die Ofentüre und lasst ihn ca. 5 min im Ofen auf diese Weise stehen. Dann nehmt ihr ihn heraus und entfernt Springform und Backpapier.
- 7) Wickelt ihn in ein befeuchtetes Küchentuch und lasst ihn vollständig auskühlen. Das Tuch sorgt dafür, dass der Boden außen nicht hart wird und bröseln.
- 8) Ihr könnt ihn auch Tage oder Wochen vorher zubereiten, müsst ihn dann aber in mehrere Schichten Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank oder Gefrierschrank lagern.

### Sastojci za biskvit:

Za kalup od 24 ili 26 cm promjera  
može se prerezati 2-3 puta  
visok otprilike 7-8 cm

6 jaja vel. M (na sobnoj temperaturi)

200 g šećera

na vrh noža vanilije u prahu

(alternativno ekstrakt, pastu ili vanilin šećer)

prstohvat soli

160 g brašna (u AUT tip W480, u D 405)

40 g kukuruznog škroba/gustina (ili 1 pak. pudinga od vanilije)

1 kaštica praška za pecivo (= 5g)



### Kakao varijanta:

130 g brašna + 30 g kakaa (umjesto 160 g brašna)

### Priprema:

1) Zagrijte rernu na 170 stepeni g/d grijači. Kalup obložite pek papirom, kao prikazano u videu. Ako ne želite koristiti papir, NE SMIJETE strane kalupa pomašćivati, jer inače biskvit ne može narasti.

2) Stavite jaja u posudu za miješanje zajedno sa šećerom, vanilijom u prahu i prstohvatom soli. Miksajte ručno ili kuhinjskom mašinom sve dok smjesa ne postane visoka, svijetlo-žuta i pjenasta. To može da traje čak i sa mašinom oko 10-15 minuta. Zato odvojite dovoljno vremena za ovaj korak.

3) Pomiješajte brašno, gustin i prašak za pecivo i prosijte ih u smjesu od jaja i to u nekoliko tura. Pažljivo i laganim pokretima umiješajte (smjesu podižete metlicom za snijeg od dolje prema gore, umjesto brzog miješanja).

5) Ulijte smjesu u pripremljeni kalup (moj ima promjer 24 cm) i pecite u zagrijanoj rerni. Pazite da rernu ne otvorite prvih 20 minuta jer će se u suprotnom odmah spustiti.

### Vrijeme pečenja:

170 stepeni g/d grijači

Kalup od 24 cm ca. 30-35 min

Kalup od 26 cm ca. 25-30 min

6) Nakon pečenja provjerite čačkalicom da li je gotov. Otvorite vrata rerne i ostavite biskvit da odstoji u rerni oko 5 minuta. Zatim ga izvadite iz kalupa i odstranite pek papir.

7) Zamotajte ga u navlaženu kuhinjsku krpu i pustite da se potpuno ohladi. Krpa osigurava da vanjska strana biskvita ne postane tvrda i da se ne mrvlji.

8) Možete ga pripremiti i nekoliko dana ili sedmica prije, ali tada ga morate umotati u nekoliko slojeva prozirne folije i držati u frižideru ili zamrzivaču.