

Schokoladen Biskuitboden

Hallo Feinschmecker !

Du hast dieses Biskuit bereits in unserem [Schwarzwälder-Kirsch Torte Rezept](#) kennengelernt.

Nun bieten wir dir unser Schokoladen Biskuitboden als Grundrezept an. Es eignet sich hervorragend, um eine wunderschöne Torte zu kreieren.

Es kann zum Beispiel mit einer [aufgeschlagenen Vanille-Ganache](#) gefüllt und mit einer [Swiss Meringue Buttercreme](#) dekoriert werden. Alle diese Rezepte findest du in unserer Kategorie "[Grundlegende Backrezepte](#)".

Um ein schönes Biskuit mit einem Durchmesser von 15 cm und einer Höhe von 10 cm herzustellen, benötigst du :

- 6 Eier
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120g Mehl
- 30g Kakaopulver ohne Zucker



Los geht's mit dem Rezept!

Heize zunächst deinen Backofen auf **160°C Umluft** vor. Schlage nun **6 Eier** auf und trenne das Eiweiss vom Eigelb.

Schlage **150g Zucker** und **1 Prise Salz** mit dem Eiweiss auf **höchster Stufe**. Es ist normal, wenn dieser Schritt etwas länger dauert, das hängt von deinem Mixer und der Temperatur der Eier ab. Ich empfehle dir, Eier mit Zimmertemperatur zu verwenden. Auf diese Weise werden die Eier schneller steigen. :-)



Die Meringue muss sehr gut aufgeschlagen werden! Das ist wichtig, denn wenn du sie nicht genug aufschlägst, fällt sie beim Hinzufügen der Eigelbe zusammen.

Füge die **6 Eigelbe nacheinander** hinzu und schlage alles auf **niedrigster Stufe** mit dem Schneebesen. Es ist super wichtig, nicht zu stark zu schlagen, sonst fällt alles wieder zusammen. Und schon haben wir eine wunderschöne Meringue, die immer noch fest ist! :-)

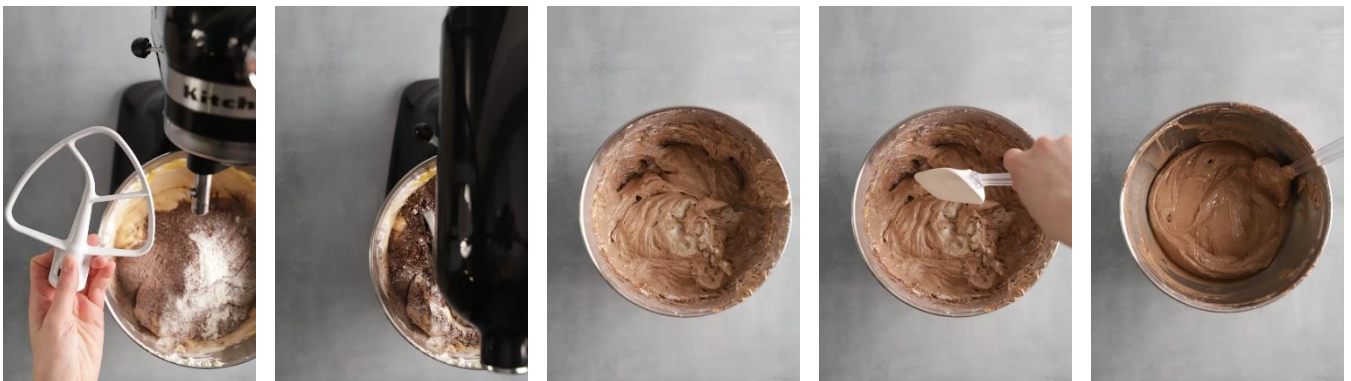
Nun musst du noch das Mehl und das Kakaopulver hinzufügen. Schütte dafür **120g Mehl und 30g Kakaopulver ohne Zucker** in ein Sieb. Siebe das Ganze auf die Meringue. Das verhindert, dass Klumpen in der Masse entstehen.



Rühre die Mischung **10 Sekunden lang auf niedrigster Stufe** mit dem "K-Haken" deines Mixers. Achte darauf, dass du langsam vorgehst, damit nicht alles wieder zusammenfällt. Wenn du kein "K-Haken" an deinem Mixer hast, ist das kein Problem, du kannst auch mit dem Teigschaber mischen. ;-)

Ich verarbeite meine Biskuitmassen am Schluss immer mit dem Teigschaber. Somit wird die Masse schön homogen.

Fertig ist die Biskuitmasse!



Dieses Rezept ist perfekt für eine **Kuchenform mit einem Durchmesser von 15 cm und einer Höhe von 10 cm**. Wenn du ein Biskuit mit einem **Durchmesser von 20 cm und einer Höhe von 10 cm** haben möchtest, empfehle ich dir, dieses Rezept **mit x1.5 zu multiplizieren**.

Besprühe deine Form mit Backtrennspray, um ein schönes Biskuit zu erhalten und das beim Herausnehmen aus der Form nicht kleben bleibt. Dieser Spray ist magisch! Man braucht kein Mehl und keine Butter und es ist eines meiner unverzichtbaren Backutensilien.

Gieße die Masse in deine Form und backe sie **45-55 Minuten lang in der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens**. **Öffne den Ofen nie vor 45 Minuten Backzeit, da dein Biskuit sonst zusammenfallen könnte**.

Prüfe nach 45 Minuten, ob das Biskuit gar ist, indem du ein Messer in die Mitte des Biskuits stichst. Wenn die Klinge sauber herauskommt, ist das Biskuit fertig gebacken! Wenn nicht, verlängere die Backzeit um weitere 5 Minuten.

Nach dem Backen kannst du das Biskuit direkt aus der Form lösen, indem du die Form auf ein Kühlgitter stürzt. Zu diesem Zeitpunkt wirkt die Magie des Trennsprays und du kannst dich auf ein 100% erfolgreiches Herausnehmen freuen! :-)

Lasse das Biskuit vollständig abkühlen, bevor du es zuschneidest und füllst. Du kannst einen Tortenschneider verwenden, um einen gleichmässigen Zuschnitt zu erzielen.



Das Biskuit kann **gut verpackt bei Raumtemperatur** bis zu **zwei Tage** aufbewahrt werden.

Es lässt sich auch leicht einfrieren. Wickle es nach dem vollständigen Abkühlen einfach in Klarsichtfolie ein. Denke daran, es mindestens zwei Stunden vor der Verwendung aus dem Tiefkühler zu nehmen, damit es in Ruhe auftauen kann.

Jetzt musst du es nur noch füllen und dekorieren! Lasse deiner Fantasie freien Lauf und kreierte einen wunderschönen Kuchen! Wenn du eine Inspiration brauchst, schau dich doch mal in unserer Kategorie "Tortendekoration" um. Dort findest du eine Menge Artikel, mit denen du deinen Desserts eine persönliche Note verleihen kannst. :-)

Ich wünsche dir viel Spass beim Backen, lieber Feinschmecker!

Karin

