



Tortenboden nach Wiener Art

Rezept für eine Torte

150 g Weizenmehl 405
60 g Stärke
350 g Ei (7 Stück)
210 g Zucker
30 g Butter
Salz

Zubereitung:

Für den Tortenboden:

Die Eier und den Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf auf ca. 40-50°C erwärmen. Anschließend wird die Masse mit einem Rührbesen kalt aufgeschlagen.

Weizenmehl und Stärke sieben und vorsichtig unterheben. Danach in eine Kuchenform geben und sofort backen. Um einen Tortenboden besser schneiden zu können, empfiehlt es sich ihn bereits einen Tag vorher zu backen.



Im Holzbackofen:
bei 210° C einschießen
Backzeit: 35-40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
bei 210° C Oberhitze
und 130°C Unterhitze
Backzeit: 35-40 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
bei 180° C einschießen
Backzeit: 35 - 40 Minuten