

Wiener Schoko- Tortenboden

Dieses Rezept Wiener Schoko- Tortenboden ergibt nach dem Backen einen luftigen saftigen Biskuit Tortenboden, welcher ein- bis zweimal quer durchgeschnitten und entweder mit Sahne, Schokosahne, Buttercreme oder einer Käsesahnecreme, gefüllt werden kann. Normalerweise gehört in einen Biskuitteig kein zusätzliches Fett.

Hier bei diesem Backrezept handelt es sich um einen Biskuitteig, welcher auch unter der Bezeichnung Wiener Biskuit oder Wiener Masse bekannt ist, bei welchem kurz vor dem Backen flüssige Butter in den Teig eingerührt werden, was den Biskuitboden nach dem Backen zwar luftig aber auch saftig macht und er dadurch länger seine Frische behält.



Zutaten: für Tortenboden mit 26 cm Durchmesser

5 Eier Gr. M getrennt
4 EL kaltes Wasser
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
120 g Mehl Type 405
80 g Speisestärke
1 TL Backpulver (6 g)
1 EL Kakao schwach entölt (15 g)
50 g geriebene Zartbitterschokolade
1 Prise Salz
50 g flüssige Butter

Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem Rezept Wiener Schoko- Tortenboden eine runde Backform (26 cm Durchmesser) mit abnehmbarem Ring (Springform) nur am Boden mit Butter oder Margarine bestreichen. Ein passendes Stück Backpapier darauf legen.

Den Backofen auf 175 – 180 ° C vor heizen, den Rosteinsatz gleich in die Mitte der Backröhre einschieben.

Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen.

Zucker abwiegen, Vanillezucker hinzu geben.

Schokolade fein reiben.

Eier in Eiweiß und Eidotter trennen, davon das Eiklar gleich in eine große Rührschüssel geben, die Eidotter in eine kleine Schüssel oder Tasse geben.

Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz und 4 EL kaltem Wasser mit dem elektrischen Handmixer zu festem Eischnee schlagen.

Dabei nach und nach den Zucker mit Vanillezucker einrieseln lassen und weiter rühren, bis ein dickschaumiger Eiweißschaum entstanden ist.

In zwei Etappen nun die Eidotter hinzu geben und unterrühren.

Geriebene Schokolade ebenfalls kurz einrühren.

Den Mixer ausschalten und mit einem Rührlöffel oder Schneebesen weiter arbeiten.

Das Kakao Mehlgemisch in ein Sieb geben und in zwei bis drei Etappen über den Eierschaum sieben und locker unterheben bis keine Mehltreue mehr sichtbar sind.

Zuletzt die lauwarme flüssige Butter mit einrühren.

Diesen luftigen Schoko Biskuitteig in die vorbereitete Kuchenform einfüllen und sofort in den auf 175 – 180 ° C vor geheizten Backofen in der Mitte der Backröhre stehend einschieben und mit Ober/Unterhitze etwa 40 – 45 Minuten backen.

Den Tortenboden aus dem Backofen nehmen und ein paar Minuten auf einem Kuchenrost stehend kurz auskühlen lassen.

Danach den Tortenboden mit einem Messer ringsum vom Kuchenblech lösen, die Springform öffnen und abnehmen.

Auf das Kuchengitter ein Stück Backpapier legen, den Tortenboden darauf stürzen und das mit gebackene Backpapier abziehen und entsorgen.

Den Wiener Schoko- Tortenboden ganz auskühlen lassen, danach in Alufolie gewickelt bis zum nächsten oder übernächsten Tag an einem etwas kühleren Ort (kein Kühlschrank) ruhen lassen. Danach kann man den Tortenboden sehr gut in zwei bis drei Lagen durchschneiden, mit einer beliebigen Creme oder Sahne gefüllt zu einer Torte zusammen setzen und je nach Anlass und persönlichem Geschmack ausdekorieren.

Kalorienangaben

Bei 12 Stück hohem Wiener Schoko- Tortenboden enthalten 1 Stück ca. 190 kcal, ca. 8 g Fett