

Biskuitboden

Jetzt kommt nun endlich auch ein Rezept für einen Biskuitboden zu meinen Grundrezepten hinzu.

Meinen ersten Biskuitboden habe ich einmal für eine Obst-Torte gebacken. Er gelang hervorragend und die Obst-Torte schmeckte sehr gut.

Meinen ersten mehrlagigen Biskuitboden habe ich für eine Buttercremetorte mit Marmelade gebacken. Auch dieser gelang hervorragend und die Torte schmeckte sehr gut. Man muss nur ein wenig beim Zerschneiden des Biskuitbodens in mehrere Lagen aufpassen. Und eben die richtigen Arbeitsgeräte wie ein sehr langes, scharfes Messer und einen großen Tortenheber dafür zuhause haben.

Wenn bei der ersten Zubereitung nicht gleich ein hoher Biskuitboden für eine dreilagige Torte gelingt, dann hat man entweder die Eiweiße nicht schaumig genug geschlagen. Oder zu wenig Backpulver in den Teig gegeben. Man improvisiert dann einfach und behilft sich dadurch, dass man das Rezept für eine dreilagige Torte in ein Rezept für eine zweilagige Torte abwandelt.

[amd-zlrecipe-recipe:1162]