

Käsetörtchen mit Kiwisauce

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Teige

Bisquit

Österreich.

Heißoderkal

6 Eier

40 g Staubzucker

Zitronenschale, gerieben

80 g Kristallzucker

150 g Mehl

40 g Butter, oder Öl

Weitere Titel: Bisquitmasse, kalt gerührte Bisquitteig

Die Eidotter mit dem Staubzucker, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren; der Abtrieb muß nach dem Rühren ganz hell und steif werden. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen. langsam Kristallzucker begeben und fest ausschlagen, dann unter den Abtrieb ziehen. Zuletzt das gesiebte Mehl vorsichtig daruntermischen. Oft werden am Schluß noch flüssige Butter oder Öl beigegeben; die Masse wird dadurch saftiger. Diese kalte Masse eignet sich für Torten, Schnitten und Obstkuchen und ist etwas kompakter als die warme Biskuitmasse.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.545