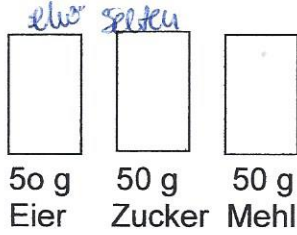


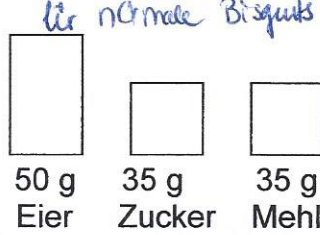
260 = 12 Stücke Chromstulle
 Biscuits immer sofort backen
 Anita

Rezeptschema für Torten

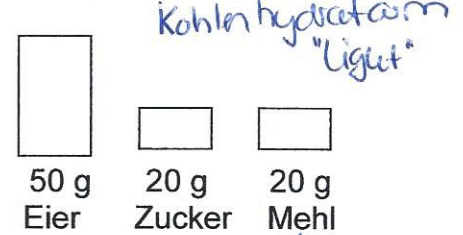
Schwerste Masse



Mittlere Masse



Leichteste Masse



AG = 50g

Helles Biscuit Ø 24 cm

Ø 26 = 6 Eier

Statt Mehl Mandeln, dann wenig Kohlenhydrat

250 g Eier
 175 g Zucker

schaumig rühren, bis die Masse hellgelb ist.

175 g Mehl
 wenig Backpulver

absieben und in die Eimasse einmellieren.

Mandelbiscuit

Butter ist nicht notwendig

250 g Eier
 175 g Zucker

schaumig rühren, bis die Masse hellgelb ist.

150 g Mehl
 wenig Backpulver
 75 g gem. Mandeln

absieben und in die Eimasse einmellieren.

Was weniger Mehl (z.B. 25g) x3 Rechen und durch Mandeln ersetzen

Mandelbiscuit mit Butter

250 g Eier 150 g Zucker

schaumig rühren, bis die Masse hellgelb ist.

125 g Mehl
 wenig Backpulver
 75 g weisse gem. Mandeln
 125 g flüssige Butter

absieben und in die Eimasse einmellieren.

Schokoladenbiscuit

250 g Eier
 175 g Zucker

schaumig rühren, bis die Masse hellgelb ist.

150 g Mehl
 25 g Cacaoapulver
 wenig Backpulver

→ 10% vom Mehl

absieben und in die Eimasse einmellieren.

Backen

Die Masse in die Form abfüllen und gleichmässig verteilen.
 Sofort backen, im vor geheizten Ofen, bei ca. 190°C mit Unter- und Oberhitze.

~ 30
 Backkurs/Torten

Zweitunterste Rille
 Alle Formen Unterste Rille