

Zutaten für den Biskuitboden:

24er oder 26er Springform
2 Mal durchschneiden möglich
ca. 5-6 cm hoch

6 Eier Gr. M (auf Zimmertemp.)
200 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Extrakt, Paste oder Vanillezucker)
120 g Mehl (in Ö Typ W480 glatt, in D 405er)
30 g Speisestärke (oder 1 Pkg. Vanillepuddingpulver)
70 g gemahlene Hasel- oder Walnüsse
1 EL Kakao (15 g)
1 TL Backpulver (=5g)



Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Legt eine Springform, wie im Video gezeigt, mit Backpapier aus. Falls ihr kein Backpapier verwenden wollt, dürft ihr die Seiten der Form NICHT befetten, da das Biskuit sonst nicht in die Höhe wachsen kann.
- 2) Gebt die Eier zusammen mit dem Zucker und Vanillepulver in eine Rührschüssel. Mixt die Zutaten per Hand oder mit der Küchenmaschine, bis die Masse voluminös, hellgelb und schaumig ist. Das kann sogar mit der Küchenmaschine ca. 10-15 Minuten dauern. Nehmt euch hierfür also genug Zeit.
- 3) Vermischt Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao (dieses müsst ihr nicht verwenden wenn ihr einen hellen Teig wünscht), siebt diese in mehreren Touren über die Ei-Masse. Hebt sie vorsichtig unter (mit einem Schneebesen wird die Masse von unten nach oben gehoben, statt gerührt). Zum Schluss die gemahlene Nüsse unterheben.
- 5) Füllt die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform um (meine hat 24 cm Durchmesser) und backt den Boden. Achtet darauf, den Ofen in den ersten 20 min nicht zu öffnen, weil er sonst zusammenfällt.

Backzeiten:

175 Grad O/U Hitze
24er Form ca. 25-30 min
26er Form ca. 20-25 min

- 6) Nach dem Backen macht ihr die Stäbchenprobe. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist der Boden fertig. Öffnet die Ofentüre und lasst ihn ca. 5 min im Ofen auf diese Weise stehen. Dann nehmt ihr ihn heraus und entfernt Springform und Backpapier.
- 7) Wickelt ihn in ein befeuchtetes Küchentuch und lasst ihn vollständig auskühlen. Das Tuch sorgt dafür, dass der Boden außen nicht austrocknet und bröseln.
- 8) Ihr könnt ihn auch Tage oder Wochen vorher zubereiten, müsst ihn dann aber in mehrere Schichten Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank oder Gefrierschrank lagern.



OSNOVNI RECEPT ZA BISKVIT SA ORASIMA ILI LJEŠNJACIMA

Sastojci za biskvit:

Za kalup od 24 ili 26 cm promjera
može se prerezati 2 puta
visok otprilike 5-6 cm

6 jaja vel. M (na sobnoj temperaturi)
200 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt, pastu ili vanilin šećer)
120 g brašna (u AUT tip W480, u D 405)
30 g kukuruznog škroba/gustina (ili 1 pak. pudinga od vanilije)
70 g mljevenih oraha ili lješnjaka
1 kašika kakaa (15 g)
1 kašičica praška za pecivo (= 5g)



Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 175 stepeni g/d grijači. Kalup obložite pek papirom, kao prikazano u videu. Ako ne želite koristiti papir, NE SMIJETE strane kalupa pomašćivati, jer inače biskvit ne može narasti.
- 2) Stavite jaja u posudu za miješanje zajedno sa šećerom i vanilijom u prahu. Miksajte ručno ili kuhinjskom mašinom sve dok smjesa ne postane visoka, svijetlo-žuta i pjenasta. To može da traje čak i sa mašinom oko 10-15 minuta. Zato odvojite dovoljno vremena za ovaj korak.
- 3) Pomiješajte brašno, gustin, prašak za pecivo i kakao (on je opcionalan i može se izostaviti ako želite svijetliji biskvit) i prosijte ih u smjesu od jaja i to u nekoliko tura. Pažljivo i laganim pokretima umiješajte (smjesu podižete metlicom za snijeg od dolje prema gore, umjesto brzog miješanja). Na kraju na isti način dodajte i orahe/lješnjake.
- 5) Ulijte smjesu u pripremljeni kalup (moj ima promjer od 24 cm) i pecite u zagrijanoj rerni. Pazite da rernu ne otvorite prvih 20 minuta jer će se u suprotnom biskvit u sredini spustiti.

Vrijeme pečenja:

170 stepeni g/d grijači
Kalup od 24 cm ca. 25-30 min
Kalup od 26 cm ca. 20-25 min

- 6) Nakon pečenja provjerite čačkalicom da li je gotov. Otvorite vrata rerne i ostavite biskvit da odstoji u rerni oko 5 minuta. Zatim ga izvadite iz kalupa i odstranite pek papir.
- 7) Zamotajte ga u navlaženu kuhinjsku krpu i pustite da se potpuno ohladi. Krpa osigurava da vanjska strana biskvita ne postane tvrda i da se ne mrvlji.
- 8) Možete ga pripremiti i nekoliko dana ili sedmica prije, ali ga tad morate umotati u nekoliko slojeva prozirne folije i držati u frižideru ili zamrzivaču.