

Zutaten:

3 Eiweiß
100 g Zucker
3 Eigelb
60 Reismehl
30 g Kartoffelmehl

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß im **Schlagkessel** steifschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb verquirlen und untermischen, Mehle mit dem **Müllermeister** darüber sieben und unterheben.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** legen, **Torten-Profi** (26 cm) oder Motivform daraufstellen. Biskuitteig einfüllen und mit dem **Liftboy** glattsreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Min. backen.

*Diese Rezept ergibt einen Obstboden, für einen hohen Tortenboden zum Durchschneiden muß die doppelte Menge der Zutaten verwendet werden und die **Backzeit auf etwa 20 Minuten** erhöht werden.*

*Für eine Biskuit-Rolle verwenden Sie den Biskuitteig für 3 Eier, backen diesen in der Midi-Schnitte (Größe Thermo-Star) Bei **220°C ca. 7 Minuten**. Durch Verwendung der Midi-Schnitte gibt es keine trockenen Ränder.*

Zum Füllen können Sahne- oder Buttercremefüllungen aus unseren anderen Rezepten verwendet werden. Steht Puddingpulver bei den Zutaten, so kann dieses gegen glutenfreies Puddingpulver ausgetauscht werden,.