



Ölbiskuit

Zutaten für 1 Tortenform rund oder eckig

Biskuit hell	Biskuit dunkel
5 Eiklar	5 Eiklar
100 g Zucker	100 g Zucker
5 Dotter	5 Dotter
150 g Zucker	150 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 EL Vanillezucker
1 Pr. Salz	1 Pr. Salz
½ Zitrone – Schale	½ Zitrone – Schale
120 ml Wasser	120 ml Wasser
120 ml Öl	120 ml Öl
250 g Mehl	200 g Mehl
1 TL Backpulver	50 g Backkakao
	1 TL Backpulver

1. Mise en place vorbereiten
2. Rohr auf 180°C O/U vorheizen
3. Eckige Tortenform mit Papier auslegen
4. Eier trennen
5. Eiklar und 100 g Zucker in der Küchenmaschine zu Schnee schlagen (Rührbesen)
6. Dotter mit 150 g Zucker und Geschmackszutaten sehr schaumig rühren
7. Wasser und Öl vorsichtig mit dem Schneebesens unter die Dottermasse mischen
8. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eischnee in die Schaummasse sieben und vorsichtig unterheben (Schneebesens)
9. Teig in die Tortenform füllen
10. Torte ca. 30 -35 Minuten backen
11. Torte überkühlen lassen
12. mit einem Messer vorsichtig aus der Tortenform lösen