

Kakao Tortenboden

Der Kakao Tortenboden ist ein einfaches Grundrezept. Die flaumige Mehlspeise ist Basis für viele köstliche Torten Rezepte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

5 Stk. Eier
5 EL Zucker
5 EL Mehl
5 EL Wasser (lauwarm)
5 EL neutrales Pflanzenöl
2 EL Kakaopulver (ungesüßt)

Zubereitung

1. Für den **Kakao Tortenboden** die Eier trennen. Das Eiklar in eine Schüssel geben und mit dem Zucker steif schlagen.
2. Zum festen Eischnee die Eidotter einzeln dazu geben und mit dem Handmixer durchrühren. Wasser und Pflanzenöl dazu mengen und auf niedrigster Stufe rühren. Das Mehl mit Kakaopulver versieben, zum Teig geben und mit einem Schneebesen unterheben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden und den Teig in die Form füllen. Im Backofen zirka 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
4. Den Tortenboden vorsichtig mit einem stumpfen Messer vom Rand lösen und den Rahmen abnehmen. Den Torten auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Tipp