Wiener Tortenboden

Dieses Rezept liefert die Basis für wahrhaft königliche Torten: der wunderbar lockere und saftige Wiener Tortenboden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 11,3 h



Zutaten

175 g	Zucker
120 g	Mehl (Type 405)
80 g	Speisestärke
50 g	Butter (flüssig)
5 Stk.	Eier
4 EL	Kaltes Wasser
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Wiener Tortenboden** zuerst eine Springform mit etwa 26 Zentimetern Durchmesser am Boden mit Butter einfetten, ein Stück Backpapier passend zuschneiden und darüber legen, die Ränder frei lassen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke in eine Schüssel versieben und mit dem Schneebesen durchmischen. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen, dann vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Das Backrohr auf 175 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Mit dem Rührgerät das Eiklar mit dem kalten Wasser und einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, gegen Ende Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee richtig schaumig ist. Anschließend die Dotter unterrühren.

3. Nun mit dem Schneebesen die Mehlmischung nach und nach unterheben. Zum Schluss die flüssige Butter ebenfalls unterheben. Den fertigen Teig unverzüglich in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen und auf mittlerer Schiene rund 45 Minuten goldbraun backen. Den Biskuit aus dem Ofen holen und auf ein Kuchengitter setzen, in der Form 10 Minuten abkühlen lassen.

4. Anschließend mit einem stumpfen Messer den Biskuit vorsichtig etwas vom Rand lösen, die Springform öffnen und den Rand abnehmen. Ein Stück Backpapier auf das Kuchengitter legen und den Biskuit darauf stürzen, das Backpapier vom Boden entfernen und den Biskuit komplett auskühlen lassen. Danach vorsichtig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Nacht durchziehen lassen. Nach Belieben weiter verarbeiten, einfach oder zweifach durchschneiden, füllen, belegen etc.

Tipp

Der Wiener Tortenboden bleibt dank der flüssigen Butter im Teig lange saftig und dennoch locker. Man kann ihn teilen und mit beliebigen Cremes füllen, beispielsweise für Buttercremetorten, Sahnetorten, Käsetorten etc. Er eignet sich ebenso als Boden für Obstkuchen. Für einen dunklen Boden einfach etwas Kakaopulver mit in den Teig rühren.