



Herzlich Willkommen zu Keyk.de!

Heute machen wir ganz einfache

Schoko Tortenböden

Das Rezept macht 2 Kuchen (20 cm Durchmesser) die jeweils in 3 dünne Scheiben oder 2 dicke Scheiben geschnitten werden können.

Zutaten

- 270g Mehl
- 35g - 40g Kakaopulver
- 230g Zucker und eine Packung Vanille Zucker
- 6 Eier
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Hinweis

Für dieses Rezept verwende ich 2 X 20cm Backformen, jeweils eingelegt mit Backpapier - jedoch nicht angefettet.

Anleitung

1. Eier im Standmixer ein wenig auflockern und dann Zucker dazu geben. Eier im Standmixer für 15 Minuten schlagen lassen. Hier muss man einfach ein wenig Geduld haben - reduziert die Zeit nicht auf 8 Minuten sondern wirklich 15 Minuten schlagen lassen - bis die Eier das dreifache Volumen erreichen.
2. Backofen auf 180 Grad jetzt aufheizen.
3. In der Zwischenzeit Mehl, Backpulver, Prise Salz und Kakaopulver zusammen mischen.
4. Nach 15 Minuten, Standmixer ausstellen. Die Eimischung sollte jetzt super voluminös und cremig sein.
5. Die trocknen Zutaten langsam, einrühren. Das dauert gute fünf Minuten.
6. Kuchenteig in 2 Backformen mit jeweils 20 cm Durchmesser aufteilen.
7. Bei 180 Grad für 28 Minuten backen.
8. Die Kuchen bleiben 5 Minuten in der Form um abzukühlen und werden dann aus der Form entfernt.