

Dunkle Tortenböden (ergibt 4-5 Stück)

40 g Butter

6 Eier (nicht zu klein)

160 g feiner Zucker

40 g Kakao

140 g Mehl (Type 405)

1 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Den Backofen vorheizen auf 190 °C Ober-/Unterhitze. Die Form vorbereiten.
3. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.
4. Das Mehl mit der Stärke und dem Kakao vermischen und auf ein Stück Backpapier sieben.
5. Die Eier und Eigelbe in der Rührschüssel mischen und den Zucker, das Salz und die Zitronenschale zugeben.
6. Die Mischung im heißen Wasserbad vorsichtig unter ständigem Rühren erwärmen (max. 45 °C).
7. Die angewärmte Mischung vom Wasserbad nehmen und sehr schaumig aufschlagen.
8. Das Mehl-Stärke-Kakao-Gemisch daraufrieseln lassen und behutsam unterheben.
9. Die zerlassene Butter nach und nach zugeben und unterziehen.
10. Jeweils etwa ein Viertel/Fünftel der Masse mithilfe einer Streichrings kreisförmig auf Backpapier streichen und backen (mittlere Schiene, ca. 10 Minuten).
11. Herausnehmen, abkühlen lassen, das Backpapier ablösen und weiterverarbeiten.