

## **Dunkle Wiener Masse (für Springform/Tortenring 26 cm)**

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. Die Masse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und backen (mittlere Schiene, ca. 30 Minuten).
11. Stäbchenprobe machen! Wenn der Wiener Boden fertig ist herausnehmen, leicht abkühlen lassen, mit einem Messer den Rand lösen und abnehmen.
12. Den Tortenboden auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Weiterverarbeiten vollständig auskühlen lassen.