

Biskuitmasse - Pâte à biscuit - Bsp. Biskuitomelett

4	Eiklar
60 g	Zucker
	Salz

6	Eigelb (M)
40 g	Zucker
80 g	Mehl
20 g	Stärke
	Prise gemahlene Vanilleschote
	¼ TI Zitronenzeste (feiner Abrieb)

Fett verschlechtert das Schaumbildungsvermögen beim Eischnee!

Deshalb:

Auf fettfreies Geschirr zum Aufschlagen und eigelbfreies Eiklar achten!

Physikalische Lockerung: Durch die eingeschlagene Luft.

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. In der Küchenmaschine das Eiklar anschlagen, Salz und Zucker zugeben.

Auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten cremig-steif und glänzend aufschlagen.

Eischnee sollte keine raue Konsistenz aufweisen. Diese unerwünschte Konsistenz entsteht, wenn der Eischnee zu lange und zu schnell geschlagen wird.

3. Ei und Eigelb mit Zucker und Gewürzen cremig/hell rühren.

In einem großen Kessel oder einer großen Schüssel weiterarbeiten, damit sich alle Zutaten schnell und locker unterheben lassen.

4. Eigelbmasse unter den Eischnee melieren (oder; Eischnee unter die Eigelbmasse melieren).

Vorsichtig unterheben, damit das Volumen erhalten bleibt.

5. Mehl und Stärke über die Masse sieben und ebenfalls vorsichtig einarbeiten.

6. Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle (Nr. 10/11) einfüllen.

Backblech mit Backpapier auslegen und runde Omeletts (Ø 10-12 cm) aufdressieren.

7. Im heißen Backofen 6-10 Minuten hellbraun backen.

8. Omeletts herausnehmen und mit dem Backpapier nach oben auf einen weiteren Bogen Backpapier oder ein gezuckertes Tuch legen.

Mit einem angefeuchteten Küchentuch/oder Pinsel darüber wischen und vorsichtig das Backpapier abziehen.

Omeletts noch warm falten und leicht beschwert (z. B. mit einem Tortengitter) auskühlen.

9. Mit Creme oder steif geschlagener Sahne füllen und mit Puderzucker bestäuben.

Füllung; z. B. Zitronencreme, Orangencreme

Orangencreme:

1. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Orangenzeste fein abreiben (ca. 1 Tl).
1-2 Orangen auspressen.
2. 15 g Speisestärke mit 50 ml Orangensaft anrühren.
3. 150 ml Orangensaft mit 50 g Zucker aufkochen.
4. Angerührte Speisestärke einrühren, aufkochen und kurz köcheln lassen.
5. Ausgedrückte Gelatine, Orangenzeste und 1 El Orangenlikör in den heißen Saft rühren.
In einem kalten Wasserbad abkühlen und leicht stocken lassen.
6. 200 g Sahne steif schlagen und wie üblich (1/3 – 2/3) unterheben.
Creme 1-2 Stunden kalt stellen.

Auf diese Weise können auch andere Säfte oder Fruchtmarmeladen zu einer Creme verarbeitet werden.

Zitronencreme:

1. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Zitronenzeste fein abreiben (ca. 1 Tl).
2 Zitronen auspressen.
2. 15 g Speisestärke mit 50 ml Zitronensaft anrühren.
3. 100 ml Zitronensaft und 50 ml Weißwein mit 75 g Zucker aufkochen.
4. Angerührte Speisestärke einrühren, aufkochen und kurz köcheln lassen.
5. Ausgedrückte Gelatine und Zitronenzeste in den heißen Saft rühren.
In einem kalten Wasserbad abkühlen und leicht stocken lassen.
6. 200 g Sahne steif schlagen und wie üblich (1/3 – 2/3) unterheben.
Creme 1-2 Stunden kalt stellen.