

Biskuitmasse - Pâte à biscuit - Bsp. Biskuitomelett

4 Eiklar
60 g Zucker
Prise Salz

6 Eigelbe
40 g Zucker
80 g Weizenmehl Type 405
20 g Speisestärke
Prise gemahlene Vanilleschote
¼ Tl 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. Eigelbe mit Zucker und Gewürzen schaumig/hell schlagen (Schaummasse).
4. Eigelbmasse unter den Eischnee melieren (oder Eischnee unter die Eigelbmasse melieren).
Vorsichtig unterheben, damit das Volumen erhalten bleibt.

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

5. Mehl und Stärke vermischen, über die Masse sieben und ebenfalls vorsichtig einarbeiten.
6. Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle (Nr. 12/14) 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).
2 oder 3 Orangen auspressen (es werden 200 g Saft benötigt).
2. 15 g Speisestärke mit 50 g Orangensaft anrühren.
3. 150 g 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 Fruchtmark zu einer Creme verarbeitet werden.

Zitronencreme

1. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Zitronenzeste fein abreiben (ca. 1 Tl).
2 oder 3 Zitronen auspressen (es werden 150 g Saft benötigt) .
2. 15 g Speisestärke mit 50 g Zitronensaft anrühren.
3. 100 g Zitronensaft und 50 g Wasser 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.