

WIENER BODEN / SALLYS BASICS



Der Wiener Boden ist ein saftiger, feinporiger und stabiler Grundteig, der sich als Grundteig für alle Torten eignet.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden oder schlage ihn mit Backpapier ein.

TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt langsam in der Küchenmaschine. Schalte die Hitzfunktion ein und bringe die Eiermasse so auf 45 °C. Du kannst die Eiermasse auch in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad verrühren. Stelle die Hitzfunktion ab oder nimm die Schüssel vom Wasserbad sobald die Temperatur erreicht ist. Schlage die Eiermasse für etwa 2 Minuten bei höchster Stufe auf. Gib für den hellen Teig den Zitronenabrieb dazu und schlage die Masse bei mittelhoher Geschwindigkeit weiter, bis sie auf etwa 21 °C abgekühlt ist, das kann 10-15 Minuten dauern. So wird die Eiermasse stabil. Mische das Mehl und die Stärke (und bei dunklen Böden Kakao) und hebe die Mischung mit einem Schneebesen kurz und vorsichtig unter die Eiermasse heben (melieren). Schmilz die Butter in einem Topf. Gib eine kleine Menge des Teigs zur Butter und rühre beides glatt. Hebe die Buttermasse dann unter die restliche Wiener Masse.

BODEN VORBACKEN

Fülle den Teig in den Tortenring und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 10 Minuten.

BODEN FERTIG BACKEN

Stelle den Ofen auf 160 °C O/U herunter und backe den Boden für weitere 25-30 Minuten fertig. Mache eine Stäbchenprobe und nimm ihn aus dem Ofen. Löse den Tortenring mit einem Backformmesser und lasse den Boden etwa 10 Minuten abkühlen. Stürze ihn dann auf ein sauberes Geschirrtuch und lasse ihn vollständig erkalten. Der Wiener Boden lässt sich am besten am Tag danach mit einer Tortensäge durchschneiden. Nach dem Backen kann man ihn auch luftdicht verpacken und einfrieren. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

WIENER BODEN HELL:

- 6** Eier (Größe M)
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 75 g** Mehl
- 75 g** Speisestärke
- 75 g** Butter

WIENER BODEN DUNKEL:

- 6** Eier (Größe M)
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 55 g** Mehl
- 55 g** Speisestärke
- 40 g** Kakao
- 75 g** Butter