



# Biscuitdeeg (koude methode)

1 taart



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.

## 1 Bereidingswijze biscuitdeeg:

Voor een luchtig biscuitdeeg zeef je eerst de bloem. Scheid het eiwit en de dooiers. Let op dat er geen dooier bij het eiwit komt. Door eigeel zal er geen goed schuim geklopt kunnen worden. Klop de dooiers met de helft van de suiker tot een glad geheel. Klop de eiwitten luchtig en voeg de suiker tijdens het opkloppen toe. Het schuim is voldoende luchtig als het in pieken blijft staan.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: ongeveer 25 minuten**

2 Voeg een deel van het eiwit toe aan de dooiers en spatel deze voorzichtig door elkaar. Voeg vervolgens de rest van het eiwit toe. Spatel de gezeefde bloem er door. Dit moet rustig en met aandacht gebeuren zodat het biscuitdeeg de luchtigheid kan vasthouden.

3 Schenk het biscuitdeeg in een ingevette springvorm. Bak het biscuitdeeg in ca. 25 minuten gaar.

## Ingrediënten:

:

Mixer met garden  
Spatel of plat mes  
Springvorm Ø24 cm  
1 flesje Dr. Oetker Bakspray

## Voor biscuitbeslag:

100 g bloem  
4 eiwitten op kamertemperatuur  
4 eidooiers op kamertemperatuur  
100 g suiker

### Tips van de Consumentenservice

- Wil je op een eenvoudige manier een luchtige biscuitdeeg maken? Gebruik Dr. Oetker Mix voor Biscuittaart, daarmee maak je snel en eenvoudig luchtig biscuitdeeg.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)