

Savoyer Torte (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250 g Kristallzucker
- 420 g Eier (ca. 8 mittelgroße Eier)
- 100 g Mehl
- 100 g Kartoffelstärke

Préparation

1. Hier ist das Rezept für einen sehr klassischen und einfachen Kuchen, der bisher noch nicht auf dem Blog zu finden war, und zwar der Savoyer Kuchen!
2. Ich habe das Rezept aus dem Buch Die wunderbare Geschichte der Pâtisseries von Michel Tanguy & Jacques Genin.
3. Ich habe die Mengen reduziert, um diesen Kuchen zu machen, aber ich gebe Ihnen die Originalmengen aus dem Buch unten an.
4. Das Rezept ist super einfach und schnell zuzubereiten, und der Kuchen ist extrem luftig, er hält sich mehrere Tage gut, wenn Sie ihn in Frischhaltefolie verpacken.
5. Zutaten: Ich habe die Vanille von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht verbunden).
6. Zubereitungszeit: 15 Minuten + 45 Minuten Backzeit Für zwei Formen mit einem Durchmesser von 19-20 cm | etwa 10 bis 12 Stücke: Zutaten: Kristallzucker Eier (ca.
7. 8 mittelgroße Eier) Mehl Kartoffelstärke 1/2 Vanilleschote oder Zitronenschale Rezept: Feten und zuckern oder mehlen Sie die Form Ihrer Wahl ein.
8. Schlagen Sie ein ganzes Ei, 7 Eigelbe und den Zucker, bis die Masse das Bandstadium erreicht: Die Mischung muss gut aufgegangen und aufgehellt sein.
9. Fügen Sie das gesiebte Mehl und die Stärke sowie die Vanille hinzu.
10. Schlagen Sie die 7 Eiweiße zu Schnee.
11. Heben Sie sie vorsichtig mit einem Spatel unter die vorherige Mischung.
12. Gießen Sie den Teig in die Form (achten Sie darauf, die Form nicht bis zum Rand zu füllen, der Teig geht beim Backen stark auf, meine war zum Zeitpunkt des Fotos zu voll), dann in den vorgeheizten Ofen bei 160°C etwa 45 Minuten backen, je nach Form anpassen.
13. Stürzen Sie den Kuchen, lassen Sie ihn abkühlen und genießen Sie!