Layer Cake Academy

Vanille-Genoise · 3 Böden à 15 cm

Auf einen Blick

Tortenboden

Für Einsteiger mit Anleitung

Status : Der Inhaber hat die Prüfung am 11. Oktober 2026 bestätigt. Passen Sie die Angaben an Ihre Geräte, Zutaten und Arbeitsbedingungen an.

Erproben Sie dieses Lernrezept in Ihrer eigenen Küche. Die Ergebnisse können variieren.

Etwa 711 g Teig für drei separat gebackene Böden von 15 cm Durchmesser. Die Höhe nach dem Probebacken messen.

Vorbereitungszeit : 25 min

Ausgangsdurchmesser : 15 cm

Zutaten

Ganze Eier ohne Schale : 300 g — Eier kurz verquirlen und dann wiegen. Die benötigte Stückzahl hängt von der Größe ab.

Feiner Zucker : 180 g

Weizenmehl T55 : 180 g — Mehl sieben. Ein Teil Mehl T45 oder Stärke macht die Krume zarter.

Ungesalzene Butter : 45 g — Schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Vanilleextrakt : 5 g — Konzentrationsangabe auf der Flasche beachten.

Feines Salz : 1 g

Ausstattung

Drei Formen mit 15 cm Durchmesser oder eine hohe Form mit 15 cm × 10 cm

Küchenwaage

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesen

Hitzebeständige Schüssel und Topf für das Wasserbad

Sieb, Teigschaber, Backpapier und Kuchengitter

Einstichthermometer

Konsistenz und Verwendung

Die Krume ist leicht, elastisch und feinporig. Pur ist sie eher trocken und eignet sich zum Tränken. Eine dichte Krume weist auf zu wenig aufgeschlagene Eimasse oder zu kräftiges Unterheben hin.

Der dezente Geschmack nach Ei und Vanille lässt die Füllung zur Geltung kommen.

Getränkt und gefüllt hält der Boden gut. Das Gewicht einer weiteren Tortenetage trägt er allein nicht.

Schichttorten mit leichten Cremes wie Mascarponecreme oder aufgeschlagener Ganache, Obsttorten und Fraisier-Varianten.

Backen

170 °C · Ober- und Unterhitze · 18–25 min

Die Zeitangabe gilt für drei einzelne Formen. Für einen hohen Biskuit zum Durchschneiden eine Form von 15 cm Durchmesser und 10 cm Höhe verwenden. Den Rand mit einem Streifen Backpapier auslegen, der über die Form hinausragt. Die 1,3 bis 1,6 L Teig stehen vor dem Backen bereits 7–9 cm hoch. Bei 170 °C 40 bis 55 Minuten backen, dann die Mitte prüfen. Den Teig sofort backen, damit der Eierschaum nicht zusammenfällt.

Schritt 1 — Alles vorbereiten

Den Ofen vorheizen. Die Formböden mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten abwiegen. Die Butter ohne Bräunung schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Schritt 2 — Eier anwärmen und schaumig schlagen

Eier, Zucker und Salz über einem leicht siedenden Wasserbad aufschlagen. Sobald 40–45 °C erreicht sind und der Zucker gelöst ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen. 8–10 Minuten auf höchster Stufe, dann 2 Minuten auf mittlerer Stufe schlagen. Die Masse soll als dickes Band vom Schneebesen fallen und kurz sichtbar bleiben.

Schritt 3 — Mehl unterheben

Das Mehl in drei Portionen auf die Eimasse sieben. Mit dem Teigschaber behutsam von unten unterheben und dabei die Schüssel drehen. Nicht kräftig im Kreis rühren.

Schritt 4 — Butter einarbeiten

Einen gehäuften Löffel Teig unter lauwarme Butter und Vanille rühren. Zur übrigen Masse geben und vorsichtig unterheben. Den Schüsselboden mit dem Teigschaber abstreifen, da sich dort Butter absetzt.

Schritt 5 — Teig verteilen und backen

Den Teig gleichmäßig auf drei Formen verteilen, etwa 237 g je Form. Sofort backen und ab 18 Minuten prüfen.

Schritt 6 — Garprobe machen und auskühlen lassen

Die Mitte soll auf leichten Druck zurückfedern und der Rand sich gerade lösen. Nach 5 Minuten aus der Form auf ein Gitter geben und mit der Oberseite auf Backpapier wenden, damit sie eben bleibt. Vor dem Tränken und Füllen ganz abkühlen lassen.

Worauf es ankommt

Holen Sie sich ein stabiles Band.

In Mehl und Butter rühren, ohne den Schaum fallen zu lassen.

Fehlerbehebung

Die Genoise ist flach und kompakt. — Die Eier wurden zu kurz aufgeschlagen, oder der Schaum ist beim Unterheben zusammengefallen. — Eier anwärmen und aufschlagen, bis die Masse bandförmig vom Schneebesen fällt. Die übrigen Zutaten von unten nach oben unterheben.

Ölige und dichte Schicht an der Unterseite. — Nicht eingearbeitete Butter ist auf den Boden gesunken. — Die Butter zuerst mit etwas Teig verrühren. Unter den restlichen Teig heben und dabei den Schüsselboden mit dem Teigschaber erfassen.

Die Genoise kommt am Ausgang des Ofens zurück. — Der Biskuit war noch nicht durchgebacken, oder die Ofentür wurde zu früh geöffnet. — Die Ofentür in den ersten 15 Minuten geschlossen lassen. Vor dem Herausnehmen die Mitte auf Garheit prüfen.

Aufbewahrung

Vollständig abkühlen lassen, sauber verpacken und unter den für das Rezept geprüften Bedingungen lagern. Für diesen Boden ist keine Haltbarkeit bestätigt. Nach dem Füllen gelten die Anforderungen der empfindlichsten Zutat.

Für einen Qualitätstest den ungefüllten Boden abkühlen, gut einpacken, datieren und verpackt im Kühlschrank auftauen. Für diesen Boden sind weder Tiefkühllagerdauer noch Qualität nach dem Auftauen bestätigt.

Allergene

Eier

Weizen (Gluten)

Milch

Mengen anpassen

18 cm : Faktor ×1.44

20 cm : Faktor ×1.78

25 cm : Faktor ×2.78

Die Multiplikation der Massen behält die Proportionen bei, bestätigt jedoch nicht die erforderliche Deckungsmenge oder die Kochzeit.

Varianten

Génoise chocolat : siehe das spezielle Rezept.

Ersetzen Sie 30 g Mehl durch 30 g Mandelpulver für eine weichere Genoise. Überarbeiten Sie die Allergendeklaration für die tatsächlich verwendete Nuss.