

## BISKUITMASSE UND WIENER MASSE

Biskuitmassen und Wiener Massen: Typische Gebäcke, die du sicherlich kennst, sind Torten. Tortenböden können entweder aus Wiener oder aus Biskuitmasse hergestellt werden.

Aber was ist eigentlich der Unterschied? Die Grundzutaten sind fast exakt gleich. Bei der Biskuitmasse haben wir Zucker, Ei und Mehl, beziehungsweise auch ein bisschen Stärke. Dann wird es noch besser. Bei der Wiener Masse haben wir auch Zucker, Ei und Mehl zusätzlich Fett. Das ist auch schon der große Unterschied. Die Biskuitmasse hat kein Fett als Zutat die Wiener Masse durchaus.

Bei der Herstellung von beiden Massen gibt es einiges zu beachten. Bei beiden Massen kommen erst mal nur Vollei und Zucker in den Kessel und diese Vollei-Zuckermasse wird ordentlich aufgeschlagen. Mit der feinen Rute entweder mit der Hand, in der Regel aber eher mit der Maschine, wird diese Vollei-Zuckermasse aufgeschlagen, bis sie sehr hell und voluminös und vor allem auch eine gewisse Standhaftigkeit hat.

In einem zweiten Schritt wird dann Mehl gesiebt und oft auch mit einem Stärkeanteil unter die Vollei-Zuckermasse gehoben beziehungsweise einmehliert. Ganz vorsichtig passiert das, damit die eingeschlagene Luft in die Vollei-Zuckermasse nicht zerstört wird. Die Biskuitmasse ist nach diesem zweiten Schritt fertig. Das Mehl-Stärke-Gemisch wird in die Vollei-Zuckermasse einmehliert und wird dann sofort in Tortenringe oder für Dessertböden, vielleicht auch auf ein Blech gestrichen und kommt in den Ofen.

Bei der Wiener Masse kommt ja jetzt noch das Fett ins Spiel. Ganz vorsichtig wird das flüssige Fett in einem dritten Schritt unter die Vollei-Zuckermasse und Mehl-Masse gehoben. Dann ist die Wiener Masse fertig. Auch die wird in Tortenböden gefüllt und in den Ofen geschoben. Um das Fett flüssig zu bekommen, solltest du 40 Grad, maximal 50 Grad wählen. Wenn es zu heiß ist, kann es natürlich auch passieren, dass die Eiweißstoffe in der Vollei-Zuckermasse gerinnen. Das wäre nicht so gut, da würdest du Klumpen in deinem Tortenboden haben.

Die Wiener Masse hat beim fertigen Gebäck einige Vorteile. Durch den Fettanteil sind diese Tortenböden etwas saftiger, länger frisch und wenn man jetzt so eine Roulade herstellen möchte, auch biegsamer natürlich. Typische Gebäckbeispiele für Biskuitmasse sind ebenfalls Tortenböden oder Biskuitrouladen, aber auch Löffelbiskuit oder Anisplätzchen. Die Wiener Masse wird für saftige Tortenböden oder Dessertböden verwendet.