

ca. 6 Silikonmatten 56 x 36 cm

## Kakaostrukturmasse für Dekorbiskuit

### Zutaten

|       |                  |
|-------|------------------|
| 300 g | Butter           |
| 300 g | Staubzucker      |
| 220 g | Eiklar           |
| 170 g | Weizenmehl glatt |
| 75 g  | Kakaopulver      |

### Arbeitsbeschreibung

#### Vorbereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen.
2. Staubzucker fein sieben.
3. Mehl und Kakao miteinander versieben.
4. Silikonbackmatten herrichten.

#### Herstellung: Masse:

1. Die Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen.
2. Im Wechsel dann Eiklar und das Mehl-Kakaogemisch zugeben.

#### Aufarbeitung: Masse:

1. Die Masse kann unterschiedlich aufgearbeitet werden.
2. Auf Silikonbackmatten sehr dünn aufstreichen und Muster hineinmachen (Kamm oder Fingerspitzen), mit Schablonen arbeiten etc.
3. Die Backmatte vor dem Auftragen der Joconde-Masse tiefkühlen damit die Struktur erhalten bleibt.

### Hinweis

- Kakaostrukturmasse kann sehr gut auf Vorrat hergestellt werden! Einfach die gewünschten Portionen einfrieren und nach Bedarf verarbeiten.
- Die Masse sollte beim Verarbeiten von geschmeidiger glatter Konsistenz sein und deshalb dementsprechend temperiert sein