

R e z e p t

VANILLA LAYER CAKE

MIT HOLUNDERBLÜTEN-MASCARPONE-CREME



VANILLA LAYER CAKE

MIT HOLUNDERBLÜTEN -
MASCARPONE - CREME

Kontributor: **BACKBUBE**

Zutaten

Für den Kuchen:

- 250 g Weizenmehl
- 300 g Zucker
- 1 ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 150 g weiche Butter
- 1 EL Vanillepaste
- 185 g Eiweiß (etwa 5 Eier)
- 230 ml Buttermilch
- 1 EL Sonnenblumenöl

Für die Creme:

- 400 g Frischkäse
- 500 g Mascarpone
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Holunderblütensirup
- 200 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif



KATEGORIE
Dessert



AUSGABE
sisterMAG48

SCHRITT 1 Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze aufheizen. 2 Springformen mit 15cm Durchmesser und mind. 10 cm Höhe mit Backpapier auskleiden.

SCHRITT 2 Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen, dann die Butter in Würfeln dazu geben und auf mittlerer Stufe mit dem Flachrührer-Aufsatz der Küchenmaschine vermengen.

SCHRITT 3 Erst Vanillepaste ca. 1 min unterrühren, dann das Eiweiß. Nach und nach Buttermilch dazu rühren und zum Schluss das Öl.

SCHRITT 4 Den Teig gleichmäßig auf die zwei Formen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-45 min backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, die Formen mit Alufolie abdecken. Die fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, 15 min in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.



Z u t a t e n

Für die Deko

Blaubeeren

Zuckerkugeln

SCHRITT 5 Die abgekühlten Tortenböden horizontal halbieren.

SCHRITT 6 Für die Creme Frischkäse und Mascarpone mit dem Vanillezucker vorsichtig glatt rühren, bis alle Klümpchen aufgelöst sind. Dann Sirup dazugeben und kurz verrühren.

SCHRITT 7 Die Sahne schlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Die geschlagene Sahne und den Holunderblütensirup unter die Mascarponecreme heben.

SCHRITT 8 Die Tortenböden abwechselnd mit der Creme auf eine Tortenplatte schichten, die letzte Schicht sollte die Creme sein. Dann mit Blaubeeren und Zuckerperlen garnieren.