REZEPT FÜR LETTERCAKE

LETTERCAKE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 10-12 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für die Buttercreme:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch)
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 75 g SweetFamily Puderzucker
- 250 g weiche Butter

Für den Biskuit:

- 3 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 50 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1/2 TL Backpulver

Außerdem:

- 150 g Himbeeren
- 100 g Himbeerkonfitüre
- 150 g Blaubeeren
- essbare ungespritzte Blüten und Minze zum Verzieren
- 1 EL SweetFamily Puderzucker

2804

ZUBEREITUNG

358 Kcal	4 Gramm	38 Gramm	20 Gramm
Pro Stück (bei 12) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Pudding für die Buttercreme kochen:

1. Für die Creme 200 ml Milch, Puddingpulver und Zucker glatt rühren. Übrige Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unterrühren und das Ganze unter Rühren zu Pudding kochen. In eine Schüssel geben, Oberfläche mit Frischhaltefolie belegen und ganz auskühlen lassen.

Letter-Schablone basteln und Biskuitmasse herstellen:

2. Gewünschten Buchstaben mit einer „Strichbreite“ von ca. 5-6 cm auf ein Din A 4-Blatt zeichnen. Ausschneiden und eine weitere identische Schablone anfertigen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß mit Salz schaumig schlagen. 25 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee steif ist. Eigelb und übrigen Zucker einige Minuten dickcremig und hell aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, mit 1/3 vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee in 2 Portionen unterheben. 2/3 der Masse in einen Spritzbeutel mit kleinerer Lochtülle geben.

Biskuit-Lettern spritzen und backen:

3. Schablonen nebeneinander auf ein Blech legen, Backpapier darüber legen. Buchstabenkonturen mit dem Biskuit nachspritzen, dann mit Masse ausfüllen und mit einer Palette gleichmäßig bis an die Kontur verstreichen. Schablonen vorsichtig herausziehen. Buchstaben im heißen Ofen 7-8 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunen. Inzwischen übrige Biskuitmasse als 3. Buchstaben genauso auf ein weiteres Blech

REZEPT FÜR LETTERCAKE

spritzen und backen. Buchstaben auf Kuchengittern auskühlen lassen. Dann wenden und Backpapier vorsichtig abziehen.

Buttercreme herstellen:

4. Für die Creme Puderzucker sieben. Zimmerwarme Butter und Puderzucker einige Minuten dickcremig und weiß aufschlagen. Zimmerwarmen Pudding esslöffelweise zufügen und gut unterrühren. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben.

Lettercake schichten und verzieren:

5. Himbeeren verlesen, nur wenn nötig waschen, dann vorsichtig trocken tupfen. Himbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen. Einen Biskuitbuchstaben auf eine Platte legen. 1/3 der Buttercreme als Tupfen aufspritzen. Die Hälfte der Konfitüre und 1/3 der Himbeeren dazwischen verteilen. Vorgang wiederholen. Dritten Buchstaben auflegen und mit restlicher Creme betupfen. Lettercake sowie übrige Himbeeren mindestens 1 Stunde kühl stellen.

6. Vor dem Servieren Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Mit übrigen Himbeeren auf dem Lettercake verteilen. Mit Blümchen und Blättern verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Der Pudding kann einen Tag im Voraus zubereitet werden.

Damit sich Butter und Pudding gut verbinden, sollten beide die gleiche (Zimmer-)Temperatur haben, daher rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Himbeerkonfitüre könnt ihr mit diesem Rezept auch selbst machen.