REZEPT FÜR SCHOKO-KARAMELL-KUCHEN | SWEETFAMILY

SCHOKO-KARAMELL-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 15 Stücke | 65 Min. | plus Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

	Für den Biskuit:
8	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
220 g	SweetFamily Brauner Zucker
170 g	Mehl
50 g	Kakao
1/2 TL	Backpulver
50 g	gemahlene Mandeln
	Für die Creme:
je 1 Päckchen	Schoko- und Vanille-Puddingpulver (für je 500 ml Milch)
75 g	SweetFamily Brauner Zucker
750 ml	Milch
180 g	weiche Butter
30 g	SweetFamily Puderzucker
	Für den Karamell:
180 g	SweetFamily Brauner Zucker
40 g	Schlagsahne
30 g	Butter
	Für die Glasur:
30 g	SweetFamily Puderzucker
1 TL	Kakao

Zubereitung

433	8	53	20
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Biskuit backen:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz knapp steif schlagen. 70 g braunen Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee steif ist. Eigelb mit übrigem braunen Zucker dickcremig aufschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver darüber sieben. Mit Mandeln und der Hälfte vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee locker unterheben. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech (ca. 30 x 40 cm) glatt streichen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

Pudding kochen:

2. Inzwischen Puddingpulver und braunen Zucker mit 150 ml Milch verrühren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Pulver zufügen und unter Rühren zu Pudding kochen. In eine Schüssel füllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und auskühlen lassen.

Karamell zubereiten und Biskuit füllen:

3. Für den Karamell braunen Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und bei starker Hitze karamellisieren lassen. Sahne und Butter zufügen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Kurz abkühlen lassen, bis der Karamell zähflüssig wird. Biskuit mittig halbieren, eine Hälfte auf eine Platte legen. Karamell darauf verteilen, auskühlen und fest werden lassen.

Buttercreme herstellen und Torte zusammensetzen:

4. Für die Creme Butter mit gesiebtem Puderzucker dickcremig und hell aufschlagen. Pudding esslöffelweise zufügen und

unterrühren. Knapp die Hälfte auf den erkalteten Karamell streichen. Zweiten Biskuit auflegen, übrige Buttercreme wolkig darüber streichen. 30 Minuten kühl stellen.

Glasur zubereiten und vollenden:

5. Für die Glasur Puderzucker und Kakao sieben und mit ca. 1 EL Wasser verrühren. Kuchen damit beträufeln.

Tipp:

Damit sich Butter und Pudding gut verbinden, sollen beide in etwa die gleiche Temperatur, am besten Zimmertemperatur, haben.