

Käse Sahne Überraschungskuchen mit der Überraschungskuchenform

Zutaten:

Teig:

240 g Butter, weich, in Stücken und etwas mehr zum Einfetten
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
1 Pr. Salz
40 g Milch
340 g Weizenmehl Typ 405
1 Pck. Backpulver

Füllung:

1/2 Pck. Cremepulver für Torten Creme Käse-Sahne z.B. Dr. Oetker
250 g Sahne oder Rama Cremefine zum Aufschlagen
100 ml. Wasser
250 g Speisequark Magerstufe
480 g Mandarin Orangen (Abtropfgewicht)
1 Pck. weißer Tortenguss



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Salz gut verrühren. (Thermomix 1 Min./Stufe 4).

Milch, Mehl und Backpulver zugeben und unterrühren. (Thermomix 10 Sek./Stufe 4, alles nach unten schieben und nochmals 5 Sek./Stufe 4 verrühren). Teig gleichmäßig in die beiden Blütenformen geben und ca. 25-30 Min. bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Stäbchenprobe durchführen. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Tortencreme nach Packungsanweisung anrühren.

Den Boden mit den Mulden auf eine Tortenplatte legen und nun 1 Löffel Creme, und Mandarinen in die Mulden geben. Den Boden mit dem kleinen Streicher mit der Creme bestreichen und den 2. Blütenboden auflegen. Ebenfalls mit der Creme bestreichen. Nun mit den Mandarin-Orangen belegen und mit weißem Tortenguss (mit Orangensaft angerührt) überziehen.

Du kannst deinem Kuchen in zwei verschiedene Variationen eine lustige Überraschung hinzufügen – in der Mitte des ganzen Kuchens oder in jedem einzelnen Stück, je nach gewünschter Überraschungsart.

Bei einem Kuchen, in dem jedes Stück eine Überraschung beinhaltet, sollten die Stücke zwischen jeder Wölbung geschnitten werden, damit die Überraschung beim Servieren innerhalb des Stücks bleibt.

Verwendete Produkte: Überraschungskuchenform, Kuchengitter, kleiner Streicher, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN