

Alphabet-Cake mit Zitronencreme (Größe ½ Backblech)



Teig:

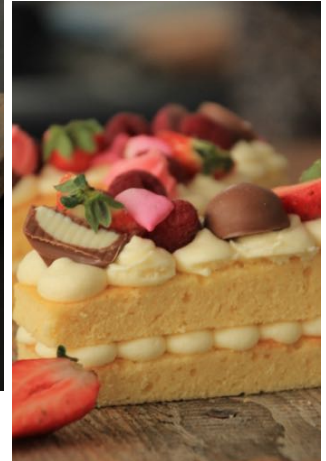
110 g Butter (zimmerwarm)
110 g Zucker, 1 EL Vanillezucker
3 Eier
150 g Mehl, 1 TL Backpulver
abgeriebene Schale ½ Zitrone

Sirup:

40 ml Zitronensaft
100 ml Wasser
50 g Zucker

Creme:

190 g weiße Schokolade
260 g Frischkäse
2 EL Zitronensaft, abgeriebene Schale 1/2 Zitrone



Dekoration:

frische Beeren, Pralinen, Macarons, Schokostücke, Rosenblätter, Pfefferminzblätter, Baiser-Tupfen....

So geht's

Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät in einer Schüssel cremig verrühren. Eier dazugeben und für 3 min weiterrühren. Mehl abwiegen, und zusammen mit dem Backpulver und der Zitronenschale zugeben. Zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und den Teig auf die Hälfte des Backbleches verteilen. Backpapier in der Blechmitte etwas nach oben knicken (evtl. eine Auflaufform dagegenstellen) und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) 20-30 min backen. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen. Für einen runden Kuchen (z.B.: ein O, kann der Teig auch in einer Springform gebacken werden)

Für den Sirup zum Tränken des Bodens, die Zitrone auspressen und 40 ml des Saftes mit 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben (der restliche Saft wird für die Frischkäsecreme benötigt). Zucker zugeben und zum Kochen bringen. Etwa 5-10 min einkochen und dann abkühlen lassen.

Weißer Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit Zitronensaft und Zitronenschale gut verrühren. Die Schokolade vom Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen, dann unter die Frischkäsecreme rühren. Etwas abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen.

Nun den Kuchen in Form schneiden. Wer mag kann sich dafür auch eine Pappschablone anfertigen. Danach die karamellierte Schicht oben mit einem scharfen Messer dünn abschneiden, und den Kuchen in der Hälfte waagrecht einmal durchschneiden.

Ersten Boden auf die Tortenplatte legen und mit der Hälfte des Sirups tränken, dann mit der Frischkäsecreme große Tupfen aufspritzen. Wer mag kann hier auch bereits kleingeschnittene Früchte zwischen die Tupfen setzen. Den zweiten Boden aufsetzen tränken und wieder gleichmäßige Tupfen aufsetzen.

Nun den Kuchen verzieren. Dazu Beeren, Macarons, Pralinen, Rosenblätter usw. dekorativ aufsetzen. Besonders schön sieht es aus, wenn die Dekoration in ähnlichen Farben gehalten wird und ab und zu angeschnittene Beeren oder Pralinen aufgelegt werden.