Traumkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Gisela Peter zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Boden:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 250 g Haselnüsse
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Rum

Belag:

- 2 Becher Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 Dosen Mandarinen
- Cognac
- 2 Tafeln geraspelte Vollmilchschokolade

Zubereitung

1. Für den Boden das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, dann die restlichen Zutaten darunter rühren. Zum Schluss den Eischnee darunter ziehen und ab in den vorgeheizten Backofen.

2. 200 Grad / 30 Minuten -auskühlen lassen- Für den Belag die Mandarinen zerkleinern und in Cognac tränken und durchziehen lassen.

3. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen.

4. 1 ½ Tafeln geraspelte Schokolade zu der Sahne geben und zusammen mit den Mandarinen gut vermischen – auf den Boden streichen.

5. ½ Tafel geraspelte Schokolade auf die Torte streichen.

6. Ein Rezept von Michaela Ertle:

7. Wenn unter den Gästen Kinder sind, tränke ich die Mandarinen nicht in Cognac. Den Traumkuchen habe ich auch schon als Schmetterling dekoriert serviert. Dazu habe ich ein Becher Sahne und 1 Dose Mandarinen mehr verbraucht. Boden in der Mitte halbieren, beide Hälften bestreichen. Die Hälften „Flügel“ mit der runden Seite zueinander auf eine Platte legen und dabei einen kleinen Zwischenraum frei lassen. Die Flügelhälften habe ich noch mit der zusätzlichen Dose Mandarine belegt. Als Körper und Kopf habe ich Kiwis geschält, in Scheiben geschnitten und zwischen die Gebäckhälften gelegt. Die Fühler habe ich aus Sahne gemacht, zu einem Kindergeburtstag könnte man auch Lollis als Fühler anlegen.