

Springform mit Flachboden quadratisch



Art.-Nr. 661400



STÄDTER®

Tres Leches Cake

ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: 35 MINUTEN

Zutaten für den Biskuitteig: 5 Eier, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 EL warmes Wasser, 260 g Mehl, 3 gestrichene TL Backpulver | **Zutaten für den Milchguss:** 1 Dose gezuckerte Kondensmilch, 1 Dose Kondensmilch, 200 ml Milch, Evtl. 5 EL Orangenlikör oder Rum | **Zutaten für das Topping:** 300 ml Schlagsahne, ½ Päckchen STÄDTER Sahnefest Neutral, 50 ml Wasser, 500 g Erdbeeren, 2 Stängel Minze

Zubereitung des Biskuitteiges:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem warmen Wasser und dem restlichen Zucker cremig schlagen. Das Eiweiß darüber geben, aber noch nicht vermischen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischt darüber sieben und dann mit einem Löffel oder Teigschaber alles zusammen unterheben. In die Springform füllen, glattstreichen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form nehmen, ganz abkühlen lassen und mit der Unterseite nach oben auf eine Kuchenplatte setzen. Mit einem Holzstäbchen die Oberfläche mehrmals bis zum Boden einstechen, sodass später der Milchguss besser eindringen kann.

Zubereitung des Milchgusses:

Alle Zutaten für den Milchguss in einem Messbecher mischen und nach und nach sehr langsam von der Mitte her beginnend über den Kuchen gießen, sodass der Kuchen die meiste Flüssigkeit aufsaugt. Sollte etwas von dem Milchguss auf die Kuchenplatte laufen, wird dies auch größtenteils noch aufgenommen. Den Kuchen mindestens eine Stunde kühlstellen.

Zubereitung des Toppings:

Für das Topping die Sahne steif schlagen. Das Sahnefest mit Wasser anrühren und unter die Sahne ziehen. Die Sahne auf den Kuchen streichen und mit halbierten Erdbeeren und Minzblättern verzieren. Noch einmal eine Stunde kühl stellen.