

Maracujakuchen von Brigitte



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 200 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kiwis	2 Stk.
Geriebene Zitronenschalen	1 Esslöffel
Weizenmehl (glatt)	90 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Feinkristallzucker	140 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Maracujasaft	500 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Sauerrahm / saure Sahne	500 ml
Blattgelatine / Gelatineblätter	8 Stk.
Gelee / Tortengelee	2 Pkg.

Zubereitung:

1. Eier mit 90 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Das Mehl darüber sieben und unterheben.
Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30x35 cm) streichen.
Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und ca. 12 Minuten bei 200° backen.
2. Das Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen.
Das Backpapier mit Wasser leicht bestreichen und vorsichtig abziehen.
Das Biskuit mit einem Backrahmen umstellen.
3. Für den Rahm-Obers-Belag Sauerrahm mit Staubzucker und geriebener Zitronenschale gut verrühren.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, erwärmen und in den Sauerrahm einrühren.
Den geschlagenen Schlagobers unterheben.
Den Belag gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen, 2 Stunden kalt stellen.
4. Für den Maracuja-Belag Maracujasaft mit Kiwimark (2 Kiwi mit Stabmixer fein pürieren) 50g Zucker und 2 Sackerl Tortengelee nach Anleitung auf den Päckchen zubereiten.

Den Belag vorsichtig auf dem Rahm-Obers-Belag verteilen und 1 Stunde kalt stellen.

5. Den Kuchen beliebig verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1428-Maracujakuchen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at