

Chapatis

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

* BISKUITTEIG

2 Eier
2 tb ;Wasser, heiß
80 g Zucker
1 pk Vanillezucker
80 g Weizenmehl
1/2 ts Backpulver

* RÜHRTEIG

50 g Butter; weich
50 g Zucker
1 pk Vanillezucker
2 Eier
70 g Weizenmehl
1 pn Backpulver

* BELAG

20 g Cornflakes
50 g Chococrossies; zerstoßen

* FÜLLUNG

500 ml Schlagsahne
2 pk Sahnesteif
1 pk Vanillezucker
80 g Chococrossies; zerstoßen

* ZUM GARNIEREN

12 Chococrossies

* QUELLE

-Dr. Oetker
-Modetorten
-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillezucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemischs auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze etwa 180°C vorgeheizt, Backzeit etwa 25 Minuten. Den Boden aus der Form lösen, auf eine Kuchenrost stürzen, das Backpapier entfernen

und den Boden erkalten lassen. Für den Rührteig Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet) füllen, glattstreichen. Für den Belag Cornflakes und Chococrossies mischen, auf den Teig streuen. Die Form auf dem Rost in den Ofen schieben. Ober-/Unterhitze etwa 180°C vorgeheizt, Backzeit etwa 25 Minuten. Den Boden aus der Form lösen, sofort in 12 Tortenstücke schneiden und erkalten lassen. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Chococrossies unterheben. Gut 2 El von der Sahnemasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen, die restliche Masse auf den Biskuitboden streichen, mit dem Rührteigboden belegen. Die Torte mit der restlichen Sahne verzieren und mit den Chococrossies garnieren.