



Geode Layer Cake

Für 15 Stücke benötigt ihr folgende Zutaten:

- 11 Eier (Größe M)
- 370 g + 3 EL Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 340 g Mehl
- 190 g Speisestärke
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“
- 500 ml Milch
- 250 g weiche Butter
- 100 ml Jules Mumm Medium Dry
- 330 g Zitronenkonfitüre
- 500 g weißer Rollfondant
- blaue Lebensmittel-Gelfarbe
- 300 g weißer Kandiszucker

- etwas Dr. Oetker Zuckerschrift
- Fett für die Formen
- Speisestärke für die Arbeitsfläche
- Frischhaltefolie

- 1 Eier, 370 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Mehl und Stärke mischen, über die Masse sieben und unterheben. Masse in 3 gefettete Springformen (ca. 24 cm Ø) streichen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Biskuitböden herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.
- 2 Aus Puddingpulver, Milch und 3 EL Zucker nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Pudding direkt an der Oberfläche mit Folie bedecken und auskühlen lassen. Butter unter den Pudding rühren.
- 3 Einen Biskuitboden mit 50 ml Sekt beträufeln und mit 165 g Konfitüre bestreichen. Ca. 3 EL Puddingcreme darauf streichen. Zweiten Biskuitboden daraufsetzen. Mit 50 ml Sekt beträufeln und mit 165 g Konfitüre bestreichen. Ca. 3 EL Puddingcreme darauf streichen. Torte rundherum mit übriger Puddingcreme, bis auf 4 EL, einstreichen und ca. 30 Minuten kaltstellen.
- 4 Fondant verkneten und mit etwas Lebensmittel-Gelfarbe einfärben, bis eine Marmorierung entsteht. Den Fondant auf einer mit Stärke bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Die Torte mit dem Fondant ummanteln. Kandiszucker zerteilen und portionsweise in Gefrierbeutel geben. Je etwas Lebensmittel-Gelfarbe zufügen. Gefrierbeutel gut verschließen und kräftig schütteln, damit Kristalle aus dem Kandiszucker entstehen. In die Torte mit einem scharfen Messer ein Loch schneiden. Schnittflächen mit übriger Puddingcreme bestreichen. Die Kandiskristalle vorsichtig in die Puddingcreme drücken. Torte auf einer Platte anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden

Wartezeit: ca. 4 Stunden

Diese Website wurde mit toujou gebaut