Schildkröten-Kiwi-Kuchen

Dieser Kuchen sieht nicht nur toll aus, sondern schmeckt auch wunderbar! Das Rezept für den Schildkröten-Kiwi-Kuchen eignet sich für den Kindergeburtstag und das Partybuffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

750 g	Mascarpone
200 g	Schlagobers
500 g	Frischkäse
15 g	Vanillezucker
300 g	Staubzucker
4 Packungen	Blattgelatine (zu á 6 Stück)
20 Stk.	Kiwi
4 Stk.	Bananen
Nach Belieben	Schokolade (oder Rosinen)
1 Stk.	Backform

Für den Biskuitteig

8 Stk.	Eier
80 g	Mehl
80 g	Speisestärke
80 g	Puddingpulver
150 g	Zucker
1 TL	Backpulver
5 EL	Wasser (warmes)
1 EL	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Schildkröten-Kiwi-Kuchen** den Backofen auf 200° (Ober-/Unterhitze) vorheizen und einen Biskuitteig zubereiten. Dazu die Eier trennen. Das Eigelb mit 1/3 des Zuckers und warmem Wasser schaumig rühren und kalt stellen.

2. Den restlichen Zucker mit dem Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke und Puddingpulver mischen und locker unter die Eiermasse heben.

3. Eine Springform (26 cm) mit Butter einfetten und den Teig hineinfüllen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und komplett erkalten und aushärten lassen.

4. In der Zwischenzeit die Mascarpone mit Frischkäse, Vanillezucker und Staubzucker zu einer Creme verrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Kiwis (bis auf 1 Frucht) und Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

5. Den ausgekühlten Biskuitteig horizontal in fünf gleich große Böden schneiden. Den untersten Teig des Biskuits mit einer Schicht Creme bestreichen. Diese mit Bananen belegen und wieder mit Creme bestreichen.

6. Darauf folgt der nächste Biskuitboden, dann wieder Creme, Bananen und Creme, der dritte Boden und so weiter, bis der Teig wieder komplett zusammengesetzt ist. Die Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten und unter die restliche Creme rühren.

7. Den Kuchen rundherum mit dieser Creme bestreichen. Mit den Kiwischeiben belegen. Aus der letzten Kiwi Kopf, Schwanz und Füße ausschneiden. Aus Schokolade oder Rosinen die Augen und den Mund formen. Sofort servieren.

Tipp

Den Biskuitteig für den Schildkröten-Kiwi-Kuchen schon am Vortag backen, so kann der Teig in Ruhe auskühlen - das spart Zeit bei der Zubereitung am nächsten Tag.