

Vogelmilchtorte-MilkCake

Mit dem Rezept für Vogelmilchtorte-MilkCake lässt sich ein herrlicher Kuchen zubereiten, der nicht nur sehr schön aussieht, sondern auch wunderbar schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

Für den Kuchen

120 g	Butter
70 g	Zucker
2 Stk.	Eier
60 g	Mehl
1 TL	Vanilleextrakt

Für die Füllung

2 Stk.	Eiweiß
170 g	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
20 g	Gelatine
240 ml	Wasser (kalt)
90 g	Butter
250 ml	Kodensmilch
1 TL	Vanilleextrakt

Für die Schokoladenglasur

50 g	Zartbitterschokolade
30 g	Butter

Zubereitung

1. Für die **Vogelmilchtorte-MilkCake** zunächst den Ofen auf 175° vorheizen. Danach zwei Backbleche einfetten und mit Backpapier auslegen. Dann die 24er Springform auf das Backpapier legen und mit einem Stift einen Kreis darum ziehen. Mit dem zweiten Backblech genauso verfahren. Nun Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät für etwa drei Minuten schaumig schlagen.
2. Danach die Eier nach und nach in die Schüssel schlagen, dabei nach jedem Ei, den Teig erneut mixen. Als Nächstes Vanille und Mehl zugeben und alles so lange vermischen, bis sich ein glatter Teig ergibt. Jetzt den Teig auf die beiden Kreise verteilen. Keine Sorge, falls der Teig ein wenig darüber hinaus steht.
3. Die Bleche nun für etwa zehn Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen und solange die Kuchen noch warm sind, Springformen auf die Kuchen setzen und den überschüssigen Teig abschneiden. Die Kuchen jetzt vollständig abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit kaltes Wasser in eine Schüssel geben und die Gelatine für etwa zwanzig bis dreißig Minuten einweichen lassen.
5. Dazwischen Butter, Vanille und Kondensmilch in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann beiseitestellen.
6. Als Nächstes die Gelatine aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in einen Topf geben. Dort für etwa eine Minute schmelzen lassen, dann Zucker hinzufügen und gut rühren. Die Hitze reduzieren und die Mischung, unter ständigem Rühren, für zwei Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
7. Währenddessen Ei trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben. Nun Zitronensaft zufügen und alles mit einem Handrührgerät schlagen, bis die Masse steif wird. Die Mischung nun in die Masse in dem Topf unterheben.
8. Als Nächstes die Buttermischung zugeben und alles gut verrühren. Danach die untere Kuchenplatte in die Springform geben und die Hälfte der Füllung darauf verteilen. Dann die zweite Kuchenplatte aufsetzen und leicht andrücken. Darauf die zweite Hälfte der Füllung verteilen. Den Kuchen nun für mindestens vier Stunden kaltstellen.
9. Dann die Schokolade und die Butter in einen Topf geben und vorsichtig, unter Rühren zum Schmelzen bringen.
10. Die Schokoladenmischung nun über der Oberfläche des Kuchens verteilen und glatt streichen. Den Kuchen nun erneut für etwa dreißig Minuten kaltstellen.
11. Anschließend den Kuchen mit einem Messer aus der Form lösen und gleich servieren.

Tipp

Die Vogelmilchtorte-MilkCake schmeckt auch mit ein paar frischen Früchten serviert, besonders gut. Diese Früchte können auch als Gelee mit in die Schichten eingearbeitet werden. Der Kuchen wird am Besten mit frischem Kaffee oder Tee serviert.