

## ZUTATEN

### ANGEL FOOD CAKE:

12 Eiweiß  
1 TL Salz  
380g Zucker  
240g Mehl,  
100g bunte Zuckerstreusel

### BUTTERCREME

6 Eiweiß  
400g Zucker  
600g Butter  
2 Vanilleschoten  
Prise Salz

### DEKORATION:

200g bunte Zuckerstreusel  
30g Smarties  
Happy Birthday Kerzen

## ANGEL FOOD CAKE MIT VANILLEBUTTERCREME

Achtung: Butter für die Buttercreme ca. 5 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, sodass sie beim Verarbeiten schön weich ist.

1. Ofen auf 190°C vorheizen
2. Für den Angel Food Cake Eier trennen und das Eiweiß auffangen. Wichtig: Es darf kein Eigelb in die Schüssel gelangen! Das Eiweiß zusammen mit Salz und 190g Zucker ca. 5-7 Minuten zu einer steifen Masse schlagen. Mehl mit restlichen 190g Zucker vermischen und nach und nach zur Eiweißmasse geben. Auf niedriger Stufe zusammen rühren. Bunte Zuckerstreusel zufügen und nur schnell und kurz unterrühren, da sich sonst die Farbe von den Streuseln abtrennt und den gesamten Kuchen einfärbt
3. Drei Springformen mit einem Durchmesser von Ø20cm mit Backpapier auslegen, Springformrand wieder drauf geben und fest ziehen. Wer nicht den Luxus von 3 Springformen / Springformen mit besagtem Durchmesser hat, kann den Teig auch in Etappen in einer Springform beliebiger Größe backen. Teig im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen
4. Während der Kuchen backt, kann die Buttercreme gemacht werden. Hierfür die Eier trennen und das Eiweiß auffangen. Eiweiß zusammen mit Zucker und Salz in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen, sodass die Bakterien vom rohen Ei getötet werden und sich der Zucker auflösen kann. Vanilleschoten auskratzen und zum Eiweiß-Zucker-Gemisch geben. Anschließend in einer großen Schüssel alles ca. 5-7 Minuten zu einer steifen Masse schlagen. Wichtig: Die Masse darf nicht mehr warm sein, sondern sollte Raumtemperatur haben. Sollte das nicht der Fall sein, einfach etwas warten. Ist die Raumtemperatur erreicht, kann die Butter in Flöckchen untergerührt werden. Anfangs ist die Masse noch etwas flüssig, jedoch wird sie beim längeren Schlagen immer cremiger. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Buttercreme zur Seite stellen
5. Den ersten Kuchenboden mit einem Tortenring ummanteln und ca 1/4 der Buttercreme darauf geben. Dann den zweiten Boden darauf platzieren, kurz gerade drücken und das zweite Viertel der Creme darauf geben. Alles mit dem dritten Boden abschließen. Tortenring entfernen, Buttercreme um die gesamte Torte streichen (auch oben!), glatt ziehen und für ca. 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Danach eine zweite Schicht auftragen und die bunten Streusel an die Seiten drücken. Restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Punkte oben auf die Torte spritzen. Smarties in jeden „Tuff“ stecken, noch ein paar Streusel drüber geben, Kerzen platzieren und alles bis zum Servieren in den Kühlschrank geben

REZEPT FÜR: Ø20CM TORTE  
DAUER: 1 STUNDE 00 MINUTEN



NOTIZEN