

ZUTATEN

WHITE CAKE:

4 Eier
320g Zucker
1/2 TL Salz
150g Butter
100g Palmin Soft
2 TL Vanilleextrakt
250ml Buttermilch
450g Mehl
1/2 Pkg Backpulver

FROSTING:

500g Butter
400g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt

DEKO:

Erdbeeren
Heidelbeeren
Himbeeren
Blumen

KLASSISCHER WHITE CAKE

Wichtig: Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Buttermilch, Eier, Palmin und Butter also bereits einen Abend vorher aus dem Kühlschrank nehmen (!!)

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchen die Eier trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Das Eigelb wird in diesem Rezept nicht benötigt. Sobald das Eiweiß schaumig ist, die Hälfte des Zuckers (=160g) einrieseln lassen und weiter mit dem Handrührer/der Küchenmaschine aufschlagen. Nach ca. 3-5 Minuten ist eine feste Baisermasse entstanden. Beiseite stellen
3. In einer neuen Schüssel die Butter zusammen mit Palmin, dem übrigen Zucker und dem Vanilleextrakt schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Buttermilch zum Teig geben. Baisermasse vorsichtig unter den Teig heben (nicht schlagen!) und alles in zwei gleichgroße, eingefettete und mit Backpapier ausgelegte Springformen verteilen. Ich habe Ø21cm Springformen genutzt, es funktioniert aber natürlich auch mit größeren/kleineren Formen
4. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 - 35 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe darf kein Teig mehr am Holzstab kleben bleiben. Sollte dies der Fall sein: So lange weiter backen, bis der Kuchen wirklich fertig ist. Anschließend gut auskühlen lassen
5. Für die Buttercreme weiche Butter ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen und nach und nach den Puderzucker und den Vanilleextrakt dazu geben. Weiterschlagen, bis eine helle, fluffige Masse entstanden ist
6. Sobald beide Kuchen ausgekühlt sind, den ersten Kuchen auf einen Teller/Tortenplatte setzen und mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Zweiten Kuchen mit dem Boden nach oben darauf setzen und fest drücken. Nun die zweite Hälfte der Buttercreme nutzen, um den White Cake rund herum einzustreichen. Zum Abschluss gewaschene Beeren und Blumen in der Mitte der Torte platzieren und genießen (außer die Blumen - die sind leider in diesem Fall nicht essbar)

REZEPT FÜR: Ø21CM SPRINGFORM
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN



NOTIZEN