

ZUTATEN

KUCHEN

- 3 Eier
- 150g Zucker
- 120g Butter
- 1TL Vanilleextrakt
- 1EL Milch
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 200g Mehl
- 1EL Backpulver
- Prise Salz

CREME

- 300g Frischkäse
- 70g Zucker
- 4 Vanilleschoten
- 500ml Sahne

FRUCHTSPIEGEL

- 1 Dose Mango mit Saft (475g)
- 5 Maracujas
- 1 Mango
- 6 Blatt Gelatine

VANILLE MARACUJA SCHNITTEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Rührteig Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Weiche Butter, Vanilleextrakt, Milch und Abrieb der Zitrone unterrühren und anschließend Mehl, Backpulver und die Prise Salz hinzufügen. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten
3. Eine mittelgroße, rechteckige Backform (hier: 23cm x 33cm) mit etwas Margarine oder Butter einfetten und mit Butterbrotpapier belegen. Rührteig in Form gießen, glatt streichen und im Ofen ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen. Anschließend gut auskühlen lassen
4. Für die Creme Frischkäse mit Zucker und Mark der Vanilleschoten zusammen rühren. Sahne steif schlagen und 4/5 unter die Frischkäsecreme heben - die restliche Sahne wird für die Deko benötigt. Frischkäsemasse auf den abgekühlten Rührkuchenboden verteilen und kalt stellen
5. Für den Fruchtspiegel die Dosenmango inklusive Saft, sowie dem Fleisch aus 3 Maracujas pürieren. Frische Mango schälen, Kern entfernen, Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und unter das Püree rühren. Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten, in einem kleinen Topf schmelzen lassen und Mango-Maracuja-Mix zugeben. Alles gut vermischen und anschließend auf den mit Vanillecreme bedeckten Kuchen gießen. Gut verteilen und mindestens 2 Stunden kühlen
6. Für die Deko die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, kleine Tupfer auf den Kuchen setzen und mit dem restlichen Fruchtfleisch aus den zwei übrigen Maracujas dekorieren

REZEPT FÜR: 23CM X 33CM BLECH
DAUER: 3 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN