

Weißer Schokoladen-Kuchen mit Ahornsirup-Butter-Creme

Für 6 Stücke:

Für den Teig:

120 g weiße Schokolade	Butter	140 g Mehl
60 g Speisestärke	160 g Zucker	3 TL Backpulver
1/2 TL Salz	3 Eiweiß	170 ml Milch
1 TL Vanilleextrakt	90 g weiche Butter	

Für die Buttercreme:

3 Eigelbe	85 g Ahornsirup	75 g Zucker
250 g weiche Butter		

Weißer Schokolade in grobe Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Zwei runde Backformen mit ca. 15-16 cm Durchmesser ausbuttern.

Mehl, Stärke, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. In eine Rührschüssel Eiweiß, Milch und Vanilleextrakt geben und mit dem Handrührgerät verquirlen.

Weiche Butter in die Mehlmischung schneiden. Mit den Fingerspitzen die Butter ins Mehl einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist. Dann die Eiweißmischung zugeben und mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten unterrühren, bis alles vermischt ist. Zuletzt die geschmolzene Schokolade behutsam einrühren. Die Teigmasse gleichmäßig auf beide vorbereiteten Formen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 21 Minuten backen. Mit einem Metallspieß oder Zahnstocher den Gartest machen.

Die Böden in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann die Böden auf Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Buttercreme die Eigelbe in der Küchenmaschine mit dem Rührbesen oder mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen, bis sie ganz hell und dick sind. Ahornsirup und Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, bis eine Temperatur von 115 Grad erreicht ist. Dann in einen Messbecher abgießen. Diesen Sirup nach und nach zum Eigelb geben, nach jeder Portion gut verschlagen. Wenn der ganze Sirup untergerührt ist, die Masse schlagen, bis sie kühl ist. Die zimmerwarme Butter esslöffelweise hineinschlagen. Achtung- wenn die Butter zu kalt ist, gerinnt die Masse. Sollte das passieren, sehr weiche Butter dazugeben und weiter schlagen. Zum Zusammensetzen der Torte die Rundungen beider Böden mit einem Sägemesser glatt schneiden. Beide Böden waagrecht halbieren. Einen Boden mit Buttercreme bestreichen, die zweite Hälfte darauf setzen, mit Buttercreme bestreichen und genauso mit den beiden anderen Hälften verfahren. Mit kreisenden Bewegungen die Oberfläche und die Seiten des Kuchens mit Buttercreme bedecken.

Cynthia Barcomi am 08. Mai 2015