

Abenteuer-Kuchen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
170 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 EL Kakaopulver (süß)
70 g heiße Butter

Zum Beträufeln:

$\frac{1}{8}$ l Milch
1 KL Kakaopulver (süß)
1 KL Instant-Kaffeepulver

Grapefruit-Pudding:

300 ml Grapefruitsaft
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
3 EL Zucker

Belag:

$\frac{1}{4}$ l Schlagobers
2 EL gesiebter Staubzucker
100 g Mascarpone (ital.
Frischkäse)
Kakaopulver (süß)
Grapefruitfilets

1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit Butter unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten

Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden.

2 Zum Beträufeln:

Zum Beträufeln Milch mit Kakao und Instant-Kaffeepulver verrühren und mit der Hälfte den Kuchenboden beträufeln.

3 Grapefruit-Pudding:

Für die Füllung Grapefruitsaft mit Puddingpulver und Zucker verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding auf dem Kuchenboden verteilen und den Kuchenoberteil darauflegen. 1 Std. kalt stellen.

Den Kuchen mit dem übrigen Milch-Gemisch beträufeln.

4 Belag:

Für den Belag Schlagobers mit Staubzucker und Mascarpone verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen und beliebig auf den Kuchen spritzen. Mit Kakao bestreuen und mit Grapefruitfilets belegen. Bis zum Servieren kalt stellen.