

Bounty®-Kuchen

ca. 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backblech (30 x 35 cm)
1 Backrahmen

Kokoscreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
80 g Zucker
500 l Milch
400 ml Kokosmilch
200 g Kokosette
200 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Sandmasse:

250 g weiche Butter
150 g Zucker
5 Eier (Größe M)
150 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
40 g Backkakao
1/8 l Milch
100 g geriebene Mandeln

Zum Glasieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix
Zartbitter
75 g Butter

Zum Verzieren:

ca. 10 Bounty®
ca. 3 EL Kokoschips

Wie backe ich einen Bounty®-Kuchen?:

① Pudding für die Creme vorbereiten:

Für die Creme Puddingpulver mit Zucker und Milch und Kokosmilch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und das Kokosette einrühren. Den heißen Pudding in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

② Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darüber sieben und mit Milch unterrühren. Die Mandel kurz einrühren. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Kokoscreme:

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unter den kalten, glatt gerührten Pudding rühren. Die Creme auf den erkalteten Tortenboden streichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Zum Glasieren:

Kuvertüre fix mit Butter über Dampf (Wasserbad) unter Rühren auf ca. 35 Grad erhitzen. Die Glasur gleichmäßig auf der gut gekühlten Creme verstreichen.

5 Zum Verzieren:

Den Backrahmen mit einem Messer vom Kuchen lösen und nach oben abziehen.

Die Bountys® mit einem scharfen Messer schräg halbieren und den Kuchen dekorativ damit belegen. Die Kokoschips darauf verteilen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Creme lässt sich der Blechkuchen gut einfrieren.