

Kirsch-Vanille-Poke-Cake

ca. 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
6 Dotter (Größe M)
6 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
280 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
20 g Backkakao
50 ml Speiseöl

Fruchtbelag:

260 g abgetropfte Kompottkirschen

Kirschenpudding:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l aufgefangener Kompottsaft
60 g Speisestärke
80 g Zucker

Vanillecreme:

1 Pkg. Dr. Oetker Cremeschnitten Creme
650 ml Milch
¼ l geschlagenes Schlagobers

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterrühren. Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein befettetes Backblech stellen. 2/3 der Masse einfüllen und glatt streichen. Kakao mit Öl verrühren und unter die übrige Masse rühren. Die Kakaomasse auf die helle Masse streichen und mit einer Gabel etwas unterziehen (marmorieren).

2 Fruchtbelag:

Die Kirschen auf der Masse verteilen und etwas eindrücken.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Mit einem Kochlöffelstiel viele Löcher in den Kuchen drücken.

④ **Kirschenpudding:**

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Kompottsaft mit Zucker und Gelatine erwärmen und über den Kuchen gießen, so dass alle Löcher gefüllt sind. Den Kuchen kalt stellen, bis der Pudding fest ist.

⑤ **Vanillecreme:**

Milch mit Cremepulver verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 4 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Das Schlagobers mit dem Schneebesen unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen mind. 2 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen am besten am Vortag zubereiten, damit er durchziehen kann.