



Freakcake mit Donuts und Marshmallows



Zutaten

Für die Schoko-Böden

180 g	Mehl
50 g	Speisestärke
50 g	Kakaopulver
1 TL	Backpulver
4	Eier
1 große Prise	Salz
180 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	heißes Wasser

Für die Buttercreme und Verzierung

1 Päckchen	Vanillepuddingpulver zum Kochen
500 ml	Milch
120 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
300 g	Butter
200 g	Zartbitterkuvertüre
1	spitze Eiswaffel
	Schokolinsen
1	Donut
2	Macarons
	kleine Marshmallows
	Mini-Schaumküsse

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 90 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 3767 kJ, 899 kcal, 101,3 g Kohlenhydrate, 13,8 g Eiweiß, 51,8 g Fett, 200 mg Cholesterin, 6,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Jetzt wird es richtig crazy und bunt, denn wir haben für alle Liebhaber von Süßigkeiten, Schoki, Donuts und mehr den ultimativen Kuchen gebacken: Den Freakcake. Er ist auf jeden Fall der bunteste und verrückteste Kuchen den du je gesehen hast, aber wahrscheinlich auch der leckerste. Schnapp dir also am besten all deine Lieblings-Süßigkeiten und probier ihn unbedingt mal aus! Und so geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann vermischst du das Mehl mit der Speisestärke, dem Kakao und dem Backpulver. Nun die Eier trennen und das Eiweiß mit einer großen Prise Salz etwa 30 Sekunden schaumig aufschlagen, anschließend 3/4 des Zuckers langsam einrieseln lassen und alles ca. 5 Minuten sehr steif schlagen.

Step 2:

In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Vanillezucker, dem heißen Wasser und dem restlichen Zucker auch ca. 5 Minuten lang hellcremig aufschlagen.

Step 3:

Jetzt kannst du die Eigelbmasse vorsichtig unter die Eiweiße heben. Zum Schluss noch die Mehlmischung in Portionen vorsichtig in den Teig sieben und unterheben.

Step 4:

Eine Springformen mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Auf einem Rost ca. 25 bis 30 Minuten backen. Ob der Boden bereits durchgebacken ist, kannst du mit der Stäbchenprobe prüfen. Klebt nichts mehr am Holzstäbchen, so ist der Kuchen fertig. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Step 5:

Nun geht es an die Verzierung: Für die Vanille-Buttercreme zunächst den Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen, allerdings mit 120 g Zucker und dem Vanillezucker, statt wie auf der Verpackung angegeben. Den fertigen Pudding zum Abkühlen in eine Schüssel geben und sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.

Step 6:

Sobald der Pudding Zimmertemperatur hat, kannst du die Butter mit dem elektrischen Rührgerät dick schaumig aufschlagen. Dann den Pudding esslöffelweise unterrühren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist.

Step 7:

Den abgekühlten Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Dann 1/5 der Buttercreme auf dem ersten Boden verstreichen. Den nächsten Boden auflegen und wieder mit 1/5 Buttercreme bestreichen. Den Deckel auflegen und den Rand und die Decke auch mit Buttercreme eindecken.

Step 8:

Die Torte anschließend für ca. 10 Minuten in den Froster stellen, bis sie fest geworden ist. Nun nochmal mit Buttercreme überziehen, damit die Oberfläche schön glatt wird. Danach nochmal für 10 Minuten in den Froster geben.

Step 9:

Nun kannst du sie verzieren. Dazu die Schokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend wieder abkühlen lassen, bis sie gerade noch flüssig ist.

Nun füllst du die flüssige Schokolade in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle oder eine Flasche mit kleiner Öffnung, mit der du gut die „Drips“ auf den Kuchen setzen kannst. Hierfür spritzt du am Kuchenrand kleine Mengen Schokolade auf, die dann wie Tropfen

Step 10:

Die restliche Schokolade kannst du dafür verwenden, die restliche Deko nach Lust und Laune fest zu kleben. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.