

Rezept

Monsterkuchen

Ein Rezept von Monsterkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Boden

200 g Vollkorn-Kekse

125 g Butter

Für die Creme

1 Pck. Götterspeise Waldmeister

200 g Doppelrahmfrischkäse

100 g Zucker

300 g Sahne

Für die Deko

grüner, weißer und roter Vollmilch-Fondant

Zuckeraugen

Schokolinsen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 25 g F, 4 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Die Vollkorn-Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz vollständig zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und mithilfe eines Esslöffels fest andrücken. Im Kühlschrank 30 Min. kalt stellen.
2. Das Götterspeisenpulver mit 150 ml Wasser mischen und in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Anschließend abkühlen lassen.
3. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts den Frischkäse mit dem Zucker verrühren. Die flüssige Götterspeise hinzufügen und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Waldmeistercreme auf dem Kuchenboden verteilen und die Torte mindestens 2 Std. kalt stellen.
4. Aus Fondant Arm, Zunge, Füße und Zähne formen. Für den Mund aus dem Kuchen seitlich ein Stück ausschneiden. Kurz vor dem Servieren Fondantteile auflegen bzw. einstecken. Mit Zuckerauge und Schokolinsen verzieren.