

Rezept

Pull me up Cake – Sendung mit der Maus

Ein Rezept von Pull me up Cake – Sendung mit der Maus, am 20.06.2024

Zutaten

Für den Teig

100 g Zucker	1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker	4 Eier
120 g Mehl	1 TL Backpulver
2 EL Kakao	1 EL Öl oder Butter zum Einfetten der Form

Für die Ganache

400 g weiße Schokolade	200 g Sahne
grüne Lebensmittelfarbe	

Als Deko

Dr. Oetker Dekor Konfetti	Holzstäbchen
ausgedrucktes und am besten laminiertes Sendung mit der Maus-Motiv	Tortenfolie (z.B. über Amazon erhältlich)

Außerdem

Backform Halbkugel

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 324 kcal, 17 g F, 5 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 170°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für den Teil die Eier schaumig schlagen, danach Zucker und Salz einrieseln lassen und alles gut verrühren. Mehl, Kakao und Backpulver einsieben und nochmals verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Backform einfetten, Teig in die Form geben und 30 Minuten backen.
3. Für die Ganache die Sahne kurz aufkochen lassen. Die Schokolade hacken und zur Sahne geben. Langsam rühren bis sich die ganze Schokolade in der Sahne aufgelöst hat. Die Masse mit einem Pürierstab gut durchmischen. Dabei darauf achten, den Stab beim Pürieren nicht komplett aus der Masse zu heben, da die Ganache sonst zu schaumig wird. Anschließend mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und etwas abkühlen lassen.

4. Das Holzstäbchen auf der Rückseite des Maus-Motivs festkleben und oben mittig in den Kuchen stecken. Die Tortenfolie auf die entsprechende Länge zurechtschneiden, zu einem Ring zusammenkleben und vorsichtig in den Kuchen stecken. Die Ränder unten gut in den Kuchen drücken, damit hier nicht schon vorher die Ganache ausläuft. Tipp: Wenn du keine Tortenfolie hast, kannst du auch einen Desserring in passender Größe nutzen. Wichtig ist, dass der Rand des Rings ausreichend hoch ist, damit Ganache und Streusel nicht darüberlaufen.
-
5. Kuchen auf die Tortenunterlage stellen und langsam und vorsichtig die Ganache oben einfüllen. Anschließend die Streusel darauf verteilen. Für den großen Moment die Folie dann langsam da noch abziehen, sodass die Ganache mitsamt der Streusel über den Kuchen fließen.