

Rezept

White Cake mit Sahne

Ein Rezept von White Cake mit Sahne, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Teig

280 g Mehl	2 EL Speisestärke
1 TL Backpulver	250 g Zucker
Salz	160 g weiche Butter
4 Eiweiß (L)	1 Ei (L)
240 ml Milch	½ TL Vanilleextrakt

Für die Creme

800 g Sahne	4 EL Zucker
--------------------	--------------------

Außerdem

Butter und Mehl für die Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Springformen (à 20 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 35 g F, 7 g EW, 49 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Formen buttern und mit Mehl ausstäuben. Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden und so lange mit den Schneebesen des Handrührgeräts unterrühren, bis ein feiner, krümeliger Teig entsteht. Die Eiweiße einzeln unterrühren. Dann das ganze Ei einarbeiten, bis der Teig zäh und glatt ist.
2. Milch mit Vanille-Extrakt mischen und in drei Portionen zugeben, dazwischen immer 1-2 Min. rühren, bis eine luftige Masse entstanden ist. Den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen und im heißen Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Die Kuchen herausnehmen, 20-30 Min. abkühlen lassen, aus den Formen lösen und in weiteren 30 Min. vollständig auskühlen lassen.
3. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen, dabei gegen Ende den Zucker einrieseln lassen.
4. Einen Teil der Sahne ca. 2 cm hoch auf einem der beiden Kuchen verteilen, den zweiten Kuchen darauflegen und die restliche Sahne obenauf und auf dem Rand der Torte verteilen.