



Letter-Cake „Mascarpone“

Biskuit

1. Den Backofen auf 180°C Über- und Unterhitze vorheizen. Die Einsätze der Form nach der Anleitung einsetzen. Die Buchstaben- und Nummernform inkl. der Einsätze mit Hilfe des Silikonpinsels einfetten.
2. Den Rühraufsatz einsetzen. Eier in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 4 aufschlagen. Zucker und Vanillepaste dazugeben und 10 Min./Stufe 4 aufschlagen. Mehl, Backpulver und Salz rechts und links neben den Rühraufsatz zugeben. 4 Sek./Stufe 3 unterheben. Den Röhreinsatz entfernen. Noch einmal mit einem Spatel durchrühren.
3. Den Biskuitteig in die Form geben. Auf dem Rost, mittlere Schiene 25-30 Minuten backen. 10-15 Minuten auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Einsätze aus der Form nehmen. Den Kuchen stürzen und auskühlen lassen.

Füllung

4. Alle Zutaten für die Füllung (bis auf die Rote Grütze) in den Mixtopf geben und 1 Minute / Stufe 4 verrühren. Die Creme jetzt mindestens 3-4 Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.

Fertigstellung

5. Den Biskuit durchschneiden. Die 1. Kuchenhälfte auf eine Kuchenplatte legen.

Zutaten:

Für den Biskuit

- 6 Eier
- 180g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 180g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 150g Rote Grütze (Fertigprodukt)
- 300g Mascarpone
- 300g Magerquark
- 200g Sahne
- 100g Puderzucker
- 2 Pckg. Sahnesteif
- 1 TL Vanillepaste
- ggf. Lebensmittelfarbe

Dekoration (nach Wunsch)

- verschiedene Früchte
- Schokoriegel

Benoetigtes

Material:

- Kuchenform für Nummern und Buchstaben
- Garnierspritze

Zubereitungszeit:



6. Die Mascarponecreme in die Garnierspritze füllen und die Creme am Rand entlang auf den Boden spritzen. Die Innenfläche bleibt dabei frei. Die Rote Grütze in den Innenbereich füllen. Die 2. Teigplatte darauf setzen. Die restliche Creme auf den Kuchen spritzen.
7. Den Kuchen nach Wunsch verzieren. Vor dem Servieren den Kuchen mind. 2-3 Stunden durchkühlen lassen.