

TONKA SCHICHTGEBÄCK / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #52



- ANZEIGE -

Dieses Gebäck mit Tonka eignet sich super als Dessert und ist einfach zubereitet. Die Mischung aus Biskuit- und Rührteig macht das Gebäck super saftig und luftig. Um die elegante Schichtoptik zu erhalten, werden die Teige halbiert und aufeinandergelegt, wobei sich zwischen den Teighälften Marmelade oder Buttercreme befindet. Nun wird der Nachtisch nur noch in seine dreieckige Form gebracht und mit dunkler Kuvertüre übergossen.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
24 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U



Kühlzeit
2.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 35 cm
Breite: 30 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Backblech.

BISKUIT

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 10-15 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl und hebe es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unter den Biskuit. Fülle den Teig in den Backrahmen und backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 9 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen, stürze ihn auf ein sauberes Geschirrtuch und lasse ihn abgedeckt abkühlen. Bereite in der Zwischenzeit den Rührteig zu.



Durch das lange Rühren der Eiermasse wird ausreichend Luft und Volumen eingeschlagen. Falls du nicht so lange rühren kannst, kannst du Sallys Backmehl verwenden. Dort ist bereits Backpulver enthalten und die Rührzeit verkürzt sich auf etwa 3 Minuten. Alternativ kannst du auch 0,5 TL Backpulver dazugeben.

BISKUIT:

- ☐ **4 Eier**
- ☐ **100 g Zucker**
- ☐ **1 Pr. Salz**
- ☐ **1 TL Vanilleextrakt**
- ☐ **100 g Mehl**
- ☐ **100 g Mandeln (gemahlen)**

RÜHRTEIG:

- ☐ **125 g Butter**
- ☐ **100 g Puderzucker**
- ☐ **2 Eier**
- ☐ **75 g Mehl**
- ☐ **50 g Mandeln (gemahlen)**
- ☐ **1 TL Vanilleextrakt**
- ☐ **1 Pr. Salz**

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **50 g Himbeermarmelade**
- ☐ **50 g Erdbeermarmelade**

PUDDING:

- ☐ **250 g Milch**
- ☐ **20 g Zucker**
- ☐ **1 TL Tonkapaste**
- ☐ **40 g Speisestärke**
- ☐ **100 g Butter (weich)**

RÜHRTEIG

Gib die Butter, den Puderzucker, die Eier, das Mehl, die gemahlenden Mandeln, das Vanilleextrakt und Salz in eine Schüssel und verrühre es zu einem geschmeidigen Teig. Streiche ihn auf einer Backfolie glatt und backe ihn noch heißen Ofen bei 200 °C O/U für etwa 15 Minuten. Verrühre die Himbeer- und Erdbeermarmelade miteinander. Nimm den Teig aus dem Ofen, stürze ihn auf eine Backfolie und bestreiche ihn noch warm mit der Marmelade. Lasse ihn dann vollständig abkühlen.

PUDDING

Verrühre die Milch, den Zucker, die Tonkapaste und Stärke in einem Topf klumpchenfrei und lasse die Masse unter ständigem Rühren bei mittelhoher Hitze aufkochen. Fülle den warmen Pudding um, decke ihn direkt an der Oberfläche ab, sodass sich keine Haut bildet und lasse ihn auf Raumtemperatur abkühlen. Verrühre die Butter in etwa 10 Minuten weißcremig. Gib den abgekühlten Pudding



TONKA SCHICHTGEBÄCK / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #52

esslöffelweise zur Butter und rühre die Creme glatt.

DEKORATION:

- ☐ **50 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **1 TL** Kokosöl
- ☐ **50 g** Mandeln (gemahlen)

GEBÄCK SCHICHTEN

Halbiere die Kuchenplatte mit Marmelade und setze sie übereinander. Halbiere auch den Biskuit und setze die erste Hälfte auf die Marmeladenböden. Streiche die Hälfte der Buttercreme darüber, setze die nächste Biskuitplatte darauf und verstreiche dann die übrige Creme glatt. Stelle das Schichtgebäck abgedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank oder 1 Stunde ins Gefrierfach.



Lege Backpapier auf das Gebäck und beschwere es mit einem Buch, so wird es schön glatt.

DEKORATION

Schneide die Ränder des Gebäcks mit einem scharfen Messer sauber ab und schneide erst Rechtecke und dann Dreiecke daraus. Zerkleinere die Kuvertüre und schmilz sie über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad. Rühre das Kokosöl dazu und streiche die Oberfläche des Schichtgebäcks damit ein. Streue die gehackten Mandeln darüber und lasse die Kuvertüre fest werden. Das Schichtgebäck schmeckt am besten, wenn es einen Tag durchgezogen ist. Abgedeckt hält es sich im Kühlschrank etwa 1 Woche. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!