

GIN TONIC BLUEBERRY CAKE



Ich wollte bei dieser Torte den Geschmack von Gin Tonic mit fruchtiger Blaubeerfüllung kombinieren. Für den Gin könnt ihr auch alkoholfreies Gin, Tonic Water oder einfach Limettensaft verwenden, so wird es ein frische und fruchtige Limetten-Blaubeer-Torte. Das Video zum Rezept lief nicht ganz wie geplant, die Torte sieht auch nicht ganz aus wie geplant, aber sie schmeckt einfach wunderbar.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle zwei Backrahmen in mit Backfolie belegte Springformböden und stelle diese auf ein Lochblech.

RÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Gib den Schmand, das Sonnenblumenöl und den Limettensaft- und abrieb dazu und rühre alles kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln kurz unter.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

Ersetze einen Teil des Schmands durch Gin oder Tonic Water.

BÖDEN BACKEN

Fülle den Teig in die Backringe und backe die Böden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Minuten. Nimm die Böden aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

BLAUBEERFÜLLUNG

Koche die Blaubeeren gemeinsam mit dem Zucker und Limettensaft ein, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Fülle die Masse um und lasse sie abkühlen.



Verrühre 1 EL Speisestärke mit etwas Wasser und gib die Mischung zu den Blaubeeren so dicken sie schneller ein.

SAHNECREME

Schlage die Sahne mit dem San-apart steif.

RÜHRKUCHEN:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Schmand
- 100 g Sonnenblumenöl
- 1 EL Limette (Saft)
- 1 TL Limette (Abrieb)
- 200 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver
- 50 g Mandeln (gemahlen)

BLAUBEERFÜLLUNG:

- 200 g Blaubeeren (TK)
- 50 g Zucker
- 1 Limette (Saft)

SAHNECREME:

- 400 g Sahne
- 4 TL San-apart

DEKORATION:

- 150 g Puderzucker
- 3 EL Limetten (Saft)
- 100 g Heidelbeeren
- 1 TL Limette (Zesten)

GIN TONIC BLUEBERRY CAKE



TORTE SCHICHTEN

Löse die Böden aus dem Backringen und halbiere sie jeweils waagrecht. Lege den ersten Boden auf einen Tortenständer und streiche ein Drittel der Blaubeerfüllung darauf. Verteile ein Drittel der Sahne darüber und lege den zweiten Boden darauf, schichte so die gesamte Torte. Verrühre den Puderzucker mit dem Limettensaft und gib die Glasur über den Kuchen. Streue die Heidelbeeren zur Dekoration darüber und schneide Limettenzesten dazu. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Statt Limettensaft kannst du auch Gin oder Tonic Water für die Glasur verwenden.