



Sternenkuchen



NORDSEE AKADEMIE

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, die Backform nicht einfetten, nur den Boden mit Backpapier bedecken, Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen

ZUTATEN

sternenförmige/ runde
Backform 26cm Ø
3 Eier
90 g Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
etwas Mehl
500 ml Sahne
1 Pck. Vanille-Paradiescreme
100 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Marzipan
100 g Puderzucker
etwas gelbe
Lebensmittelfarbe



ANLEITUNG

1. Zuerst wird der luftige Blitzbiskuitteig hergestellt: Die Eier sauber trennen, das Eiweiß in einer großen Schüssel steif schlagen und den Zucker hinzufügen. Danach das Eigelb hinzufügen, weiterschlagen und das Vanillepuddingpulver bis auf 90 Gramm mit Mehl auffüllen und vorsichtig unter die Eimasse sieben. Die Masse in Backform füllen und sofort im Backofen 10-15 Minuten backen. Der Boden ist fertig, wenn er beim Draufdrücken etwas federt. Den Boden gut auskühlen lassen und mit einem großen Messer waagrecht teilen.
2. Für die Füllung 500 ml Sahne fast steif schlagen, Vanille-Paradiescreme hinzufügen. Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und hinzufügen, die Masse zügig mischen.
3. Einen Biskuitboden mit 2/3 der Creme bestreichen, den zweiten Boden darauflegen und den Rest verteilen.
4. Marzipan, Puderzucker und Farbe mischen. Tipp: Masse zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen. Stern ausstechen und Marzipan vorsichtig auf die Torte legen. Für die Bedeckung der Seiten am besten einzelne Rechtecke anlegen.