



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

10000. Kuchenrezept

10000. Tarif Pastası



5 Eier
5 Espressotassen Mehl
1 Glas Puderzucker
1 EL Butter
1 EL Kakao
1 Päckchen Backpulver
Für die Creme:
2 Gläser Milch
½ Espressotasse Reismehl
½ Espressotasse Speisestärke
½ Espressotasse Kakao
1 Espressotasse Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
Für die Füllung:
1 mittelgrosse Banane
1 mittelgrosse Kiwi
1 Teeglas zerbrochene Schokolade
Zum Tränken:
1 Glas lauwarmes Wasser
1 Ei Zucker
1 Kaffeelöffel Instantkaffee
Für den Belag:
1 Päckchen Sahnefestiger
1 Glas katle Milch
Zum Verziehen:
4 Lokum (türk. Süspeise)
1 EL Puderzucker
1 handvoll
½ Tafel geschmolzene Schokolade

- # Als erstes den Kuchenboden zubereiten. In einer Rührschüssel Ei und Puderzucker mit einem Mixer bis es schneeweiss ist rühren.
- # Darauf das Mehl sieben, die geschmolzene Butter, Kakao und Backpulver hinzugeben und kurz umrühren.
- # Den Kuchenteig in eine eingefettete runde Kuchenform umstürzen. In den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen geben bis es aufgeht und knusprig wird backen.
- # Während der Kuchenboden abkühlt die Füllcreme zubereiten. Kalte Milch, Zucker, Ei, Reismehl, Speisestärke und Kakao in ein Topf geben und vermischen.
- # Bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Unter ständigem rühren puddingfest kochen. Vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren.
- # Die Creme mit gelegentlichem umrühren abkühlen. Den Kuchenboden zweimal waagrecht durchschneiden.
- # Die Zutaten für das Tränken gut zusammenmischen und die drei Kuchenböden damit tränken.
- # Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Die kleingebrochenen Schokoladenteile, in Würfel geschnittene Kiwi und die Hälfte der Banane auf die Cremeschicht belegen.
- # Den mittleren Kuchenboden auflegen und leicht andrücken und mit der zweiten Hälfte der Creme bestreichen und mit den anderen Zutaten belegen. Danach den oberen Kuchenboden auflegen und leicht andrücken.
- # Für den Kuchenbelag die Zutaten wie Sahnefestiger und die katle Milch mit dem Handrührgerät steif schlagen. Etwas weniger als die Hälfte für das Verziehen aufheben.
- # Kuchenoberfläche und -rand mit der Sahne bestreichen.
- # Die aufbewahrte Sahne in ein Spritzbeutel oder in eine Sahnepumpe füllen und den Rand des Kuchens bogenförmig damit verzieren.
- # Die Lokum mit dem Finger zusammenkneten. Auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsplatte mit dem Nudelholz ausrollen. Mit einer blumenförmigen Plätzchenform ausstechen.
- # Die ausgestochenen Blumenformen in die Handinnenfläche legen, mit leichtem andrücken zurecht formen und in die Mitte Zuckerperlen aufdrücken oder einen Farbpunkt mit Lebensmittelfarbe machen.
- # Die Blumenformen am Rand der Oberfläche platzieren. Auf Wunsch mit Zuckerperlen bestreuen.

Schokolade in Stücke brechen in einen Topf geben und im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Schokolade in einen Spritzbeutel geben, und den Wunschspruch ihrer Wahl auf den Kuchen schreiben.
Nach einer 4-5 stündigen Ruhezeit im Kühlschrank ist der Kuchen für die Feier bereit.

Dies ist das 10000'ste Rezept der Internetseite lezzetler.com. Um das 10000'ste Rezept zu feiern habe ich ein Kuchen gebacken und es das "10000. Kuchenrezept" genannt. Banu Atabay.