

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# SUPRISE INSIDE CAKE

mit BÖCKER Le Chef Bio

## Für einen Biscuitboden

(3x benötigt):

- 25 g BÖCKER Le Chef Bio
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 50 g Butter
- 100 g Mehl
- 25 g Stärke

## Für die Creme:

- 400 g Butter, Raumtemperatur
- 800 g Gezuckerte Kondensmilch, karamellisiert

## Für die Füllung:

- 280 g Schokolinsen/Kaudragees

## Für die Deko:

- 280 g Schokolinsen/Kaudragees



mittel



Gesamtzeit: ca. 4,5 Std.

+

Backzeit: ca. 60 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Zur Vorbereitung den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.
2. Für die Biscuit Böden: Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Die Masse ist ausreichend aufgeschlagen, wenn sie schwer reißend vom Löffel fällt und kleine Spitzen zurückbleiben.
3. Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf auf dem Herd bei niedriger Hitze schmelzen. Danach langsam zur aufgeschlagenen Eier-Zucker Mischung gießen und bei niedriger Stufe verrühren.
4. Mehl zusammen mit Stärke in die Ei-Butter-Masse sieben. Den BÖCKER LeChef Bio mithilfe eines Löffels durch ein Sieb streichen. Alles zusammen vorsichtig von Hand unter die Eimasse heben.
5. Masse in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen und für ca. 20 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Biscuit Boden fertig gebacken ist.
6. Für die Buttercreme: Butter schaumig aufschlagen und die karamellierte Kondensmilch esslöffelweise in die Butter geben. Die Creme für ca. 30 Minuten kaltstellen.
7. Auf dem ersten Biscuit Boden mittig einen Kreis von ca. 18 - 20 cm Durchmesser mit z.B. einem Ausstecher oder einer Schüssel sowie Messer anzeichnen. Den Kreis bis zur halben Stärke auskratzen. Beim zweiten Tortenboden Kreis komplett ausstechen. Der dritte Tortenboden wird nicht ausgestochen.
8. Ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring festigen. Tortenboden mit Buttercreme bestreichen und die ausgestochene Mitte mit Süßigkeiten füllen.
9. Zweiten Tortenboden auf den Ersten legen, mit Buttercreme einstreichen und Süßigkeiten in der Mitte weiter auffüllen. Danach letzten Tortenboden obendrauf und wieder mit der Creme bestreichen. Danach Torte abgedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Nach der Kühlzeit den Tortenring entnehmen und mit der übrigen Buttercreme von außen einstreichen.
11. Nun nach Belieben mit Zuckerdekor, Schokolinsen, Kaudragees oder ähnlichem dekorieren. Bis zum Verzehr sollte die Torte kühl gelagert werden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



# TIPPS & HINWEISE

## für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier auslegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.