



Hochzeits Angel Food Cake

Zeit gesamt
2hZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 16 Portionen

Speisestärke	130 g
Weizenmehl, Type 550	170 g
Puderzucker	435 g
Eier	24 St.
Schlagsahne	400 ml
Heidelbeeren, frisch	100 g
Himbeeren, frisch	150 g
Zitronen	1 EL
Himbeerkonfitüre	600 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser, Springform 20 cm Durchmesser

1. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Stärke, Mehl und 120 g Puderzucker fein sieben. Eier trennen, Eigelbe anderweitig verwenden.
2. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen leicht steif schlagen. 215 g Puderzucker einrieseln lassen und Eiweiß so lange schlagen, bis es steif ist. 1/3 der Mehlmischung langsam unterheben und nach und nach den Rest der Mehlmischung dazugeben. Angel-Food-Cake-Masse gleichmäßig auf zwei Springformen (Ø 26 cm und Ø 20 cm) verteilen und glatt verstreichen. Angel Food Cake im Ofen ca. 40 Min. backen.
3. Inzwischen Schlagsahne mit 100 g Puderzucker steif schlagen. Beeren ggf. verlesen und waschen. Sobald der Angel Food Cake fertig gebacken ist, aus dem Ofen nehmen und kopfüber abkühlen lassen. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Himbeerkonfitüre mit 1 EL Zitronensaft vermischen.
4. Sobald der Angel Food Cake abgekühlt ist, vorsichtig aus der Form lösen und beide Böden mit einem langen Messer in 3 Kuchenböden teilen. Jeweils 2 Böden einer Größe mit 3 EL Himbeermarmelade bestreichen. Zuerst die Kuchenböden mit 26 cm Ø vorsichtig übereinanderstapeln, darauf achten, dass der leere Kuchenboden oben aufliegt. Nun einen kleinen Boden mit der Himbeerkonfitüre nach unten in die Mitte setzen und anschließend auch die andere Seite mit Himbeerkonfitüre einpinseln. Mit den übrigen Böden fortfahren, bis der letzte Boden auf die Torte gesetzt wurde. Anschließend Hochzeits-Angel-Food-Cake rundherum mit Schlagsahne bestreichen und mit frischen Beeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst deinen Hochzeits-Angel-Food-Cake auch mit frischen Rosen und Blumen oder Kräutern deiner Wahl dekorieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	375 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g