Tonka Schichtgebäck

Zeit gesamt
3h 40min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Eier	6 St.
Zucker	120 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Weizenmehl, Type 405	175 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Butter	225 g
Puderzucker	100 g
Himbeerkonfitüre	50 g
Erdbeerkonfitüre	50 g
Milch	250 g
Tonkabohnenpaste	1 TL
Speisestärke	40 g
Kuvertüre, zartbitter	50 g
Kokosnussöl	1 TL
Mandeln, gehackt	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Schneebesen, Handrührgerät mit Schneebesen, Küchenmaschine, Backrahmen 30 x 35cm

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen (30x35) auf ein mit Backfolie belegtes Backblech.

2. Biskuit
Verrühre 4 Eier mit 100 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in etwa 10-15 Minuten weißcremig. Siebe 100 g Mehl und hebe es gemeinsam mit 100 g gemahlenen Mandeln unter den Biskuit. Fülle den Teig in den Backrahmen und backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 9 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen, stürze ihn auf ein sauberes Geschirrtuch und lasse ihn abgedeckt abkühlen. Bereite in der Zwischenzeit den Rührteig zu.

Tipp: Durch das lange Rühren der Eiermasse wird ausreichend Luft und Volumen eingeschlagen. Falls du nicht so lange rühren kannst, kannst du Sallys Backmehl verwenden. Dort ist bereits Backpulver enthalten und die Rührzeit verkürzt sich auf etwa 3 Minuten. Alternativ kannst du auch 0,5 TL Backpulver dazugeben.

3. Rührteig
Gib 125 g Butter, den Puderzucker, 2 Eier, 75 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln, 1 TL Vanilleextrakt und 1 Prise Salz in eine Schüssel und verrühre es zu einem geschmeidigen Teig. Streiche ihn auf einer Backfolie glatt und backe ihn noch heißen Ofen bei 200 °C O/U für etwa 15 Minuten. Verrühre die Himbeer- und Erdbeermarmelade miteinander. Nimm den Teig aus dem Ofen, stürze ihn auf eine Backfolie und bestreiche ihn noch warm mit der Marmelade. Lasse ihn dann vollständig abkühlen.

4. Pudding
Verrühre die Milch, 20 g Zucker, die Tonkapaste und Stärke in einem Topf klümpchenfrei und lasse die Masse unter ständigem Rühren bei mittelhoher Hitze aufkochen. Fülle den warmen Pudding um, decke ihn direkt an der Oberfläche ab, sodass sich keine Haut bildet und lasse ihn auf Raumtemperatur abkühlen. Verrühre die Butter in etwa 10 Minuten weißcremig. Gib den abgekühlten Pudding esslöffelweise zur Butter und rühre die Creme glatt.

5. Gebäck schichten
Halbiere die Kuchenplatte mit Marmelade und setze sie übereinander. Halbiere auch den Biskuit und setze die erste Hälfte auf die Marmeladenböden. Streiche die Hälfte der Buttercreme darüber, setze die nächste Biskuitplatte darauf und verstreiche dann die übrige Creme glatt. Stelle das Schichtgebäck abgedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank oder 1 Stunde ins Gefrierfach.

Tipp: Lege Backpapier auf das Gebäck und beschwere es mit einem Buch, so wird es schön glatt.

6. Dekoration
Schneide die Ränder des Gebäcks mit einem scharfen Messer sauber ab und schneide erst Rechtecke und dann Dreiecke daraus. Zerkleinere die Kuvertüre und schmilz sie über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad. Rühre das Kokosöl dazu und streiche die Oberfläche des Schichtgebäcks damit ein. Streue die gehackten Mandeln darüber und lasse die Kuvertüre fest werden. Das Schichtgebäck schmeckt am besten, wenn es einen Tag durchgezogen ist. Abgedeckt hält es sich im Kühlschrank etwa 1 Woche. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	707 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	44 g