XXL Donut / Comic Cake

Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	400 g
Zucker	290 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Eier	6 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	3 TL
Milch	400 ml
Schlagsahne	100 g
Speisestärke	40 g
Kakaopulver	40 g
Tonkabohnenpaste	1 TL
Puderzucker	150 g
Frischkäse, natur	150 g
Kuvertüre, zartbitter	100 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Chocolate Chunks, zartbitter	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Pürierstab, Spritzbeutel, Teigkarte, Küchenmaschine, Frankfurter Kranz Form (28cm Durchmesser)

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Frankfurter Kranz Form mit Backtrennspray oder Butter.

Rührteig
Verrühre 250 g Butter mit 250 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weiß cremig. Rühre die Eier jeweils einzeln für etwa 1 Minute ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und gib die Mischung dann im Wechsel mit 100 ml Milch dazu und rühre alles ein.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

Tipp: Die Milch darf gerne lauwarm sein, so verbindet sich alles etwas besser.

2. XXL Donut backen
Fülle den Teig in die gefettete Form, streiche ihn glatt und backen den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40-45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn 5 Minuten abkühlen. Stürze ihn dann vorsichtig auf ein Abkühlgitter und lasse ihn vollständig erkalten.

3. Pudding
Verrühre in einem Topf die Sahne mit der Stärke, dem Kakao, 40 g Zucker, der Tonkapaste und 50 ml Milch klümpchenfrei. Gib die übrigen 250 ml Milch dazu und

lasse die Masse unter Rühren aufkochen. Nimm sie dann vom Herd, fülle sie in eine Schüssel um und decke sie direkt an der Oberfläche ab, sodass beim Abkühlen keine Haut entsteht. Püriere den abgekühlten Pudding mit einem Pürierstab, um eine gleichmäßige Masse zu erzeugen. Fülle den Pudding in einen Spritz- oder Gefrierbeutel.

4. XXL Donut füllen
Schneide den Kuchen einmal waagrecht durch und höhle dann aus beiden Teilen innen mittig eine etwa 1-2 cm tiefe Rinne aus. Hier kannst du dir zwei Schüsseln als Schablone zur Hilfe nehmen. Spritze den Pudding in die Mulden und setze den Kuchen vorsichtig wieder zusammen. Stelle ihn für mindestens 30 Minuten kalt.

5. Vanillecreme
Verrühre 150 g weiche Butter mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt weiß cremig. Gib den Frischkäse dazu und rühre ihn ein. Fülle 1 EL der weißen Creme in einen kleinen Spritzbeutel und lege sie zur Seite. Streiche mit der übrigen Creme den Donut ein und ziehe sie glatt ab. Ein Teil der Creme sollte noch übrigbleiben.

Tipp: Färbe die Creme vor dem Einstreichen mit etwas roter und gelber Lebensmittelfarbe, so bekommt sie eine teigige Farbe und sieht später echter aus.
Tipp: Du kannst dir eine Teigkarte zum runden Abziehen der Torte aus z. B. einem Buttermilch Becher schneiden.

6. Dekoration
Schmilz 100 g Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle und lasse sie etwas abkühlen. Verrühre die übrige Creme mit der Kuvertüre und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Lochtülle. Spritze damit die Glasur auf den Donut und streiche sie mit einer Palette glatt. Es sollte noch etwas Creme übrigbleiben. Spritze mit der weißen Creme kleine Highlights und Lichtreflexe auf. Verteile die Schoko Chunks in der Glasur. Schmilz 50 g Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle und lasse sie etwas abkühlen. Verrühre die übrige Creme mit der Kuvertüre und fülle sie in einen kleinen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle.

Tipp: Färbe die dunkle Creme mit etwas schwarzer Lebensmittelfarbe.

7. Comic Cake
Umrande mit der dunklen Creme alle Konturen und setze nach Belieben noch kleine Dekorationen. Stelle die Torte bis zum Servieren für mindestens 1 Stunde kalt und setze sie dann auf eine Tortenplatte. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	514 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	30 g