

Schmetterlingskuchen



Zutaten (für 30 Stück)

- 10 Eier (Gr. M)
- Salz
- 4 Pck. Vanillin-Zucker
- 325 g Zucker
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 2 TL Backpulver
- 2 Dose(n) (à 314 ml) Mandarin-Orangen
- 300 g rotes Johannisbeergelee
- 1 kg Schmand
- 1 kg Schlagsahne
- 2 Pck. Vanille Soßenpulver (ohne Kochen, z.B. von Dr. Oetker)
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- Einwegsspritzbeutel

Zubereitung

Böden backen: Wir brauchen 2 Böden (Schritt 1 und 2 zweimal machen)

1. 5 Eier trennen. Eiweiß, 1 Prise Salz, 3 EL Wasser, 1 Päckchen Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. 125 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. 75 g Mehl, 50 g Stärke, 50 g Mandeln und 1 TL Backpulver mischen.

2. Portionsweise unter die Eimasse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–18 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, sofort auf ein großes Brett stürzen, Papier abziehen. Auskühlen lassen.

3. Mandarinen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Gelee glatt rühren, gleichmäßig dünn auf einen Boden streichen. Schmand, 500 g Sahne, 75 g Zucker und Soßenpulver in eine große Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes 2–3 Minuten aufschlagen. Auf den mit Gelle bestrichenen Boden geben, glatt streichen und zweite Teigplatte vorsichtig darauf setzen. Leicht andrücken.

4. Restliche Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Oberfläche der Teigplatte damit gleichmäßig einstreichen. 30 Stücke (knapp ca. 6,5x7 cm) in der Sahne markieren. Kuvertüre grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

5. Mandarinen einzeln vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen. Kuvertüre in einen Einwegspritzebeutel füllen. Spitze knapp abschneiden.

6. Die markierten Stücke mit den Mandarinen und der Schokolade wie auf dem Bild verzieren.