

## REZEPT FÜR MANDARINEN-POKE-CAKE



### MANDARINEN-POKE-CAKE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 18 Stücke | 95 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

#### Zutaten

- 150 g Nussnougat
- 300 g weiche Butter
- 240 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 6 Eier (M)
- 5 Eigelb
- 250 g Sahne
- 200 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 450 g Mehl
- 5 TL Backpulver
- 80 g Zartbitter-Schokoraspel
- Fett und Mehl für die Form
- 450 g Mandarinenmarmelade (ersatzweise Orangenmarmelade)
- 6 sehr frische Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 15 g Speisestärke
- 40 g SweetFamily Puderzucker



5900

#### ZUBEREITUNG

621

Kcal

pro Portion ca.

10

Gramm

Eiweiß

70

Gramm

Kohlenhydrate

31

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nougat würfeln und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Nougat und Butter cremig schlagen. Braunen Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz, Eier, Eigelbe, Sahne und Mandeln nacheinander unterschlagen. Mehl mit Backpulver und Schokoraspeln mischen, kurz unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kranzform (28 cm Durchmesser) füllen und im heißen Ofen ca. 55 Minuten backen.
3. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem dicken Holzlöffelstiel (1 cm Durchmesser) ca. 40 Löcher in den heißen Teig drücken. Kuchen auf einem Gitter ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
4. Konfitüre in einem Topf unter Rühren ca. 4 Minuten köcheln lassen. In die Löcher im Kuchen gießen. Kuchen 2 Stunden kühl stellen, dann aus der Form auf eine Servierplatte stürzen.
5. Eiweiß mit Salz und 10 g Zucker sehr steif schlagen. Übrigen Zucker nach und nach unter Rühren einrieseln lassen und ca. 4 Minuten weiterschlagen. Stärke kurz unterschlagen. Baiser wolkenartig um den Kuchen streichen und mit einem Brulée-Brenner vorsichtig abflämmen. Mit Puderzucker bestreut servieren.