



SWEDISH CREAM BUN CAKE



QimiQ VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- No additional gelatine required
- Flaumige und saftige Konsistenz



40



mittel

Tipps

Creme mit einem Schuss Rum verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

250 g	
100 g	Zucker
0.5 Würfel	Frische Hefe
50 g	Butter, geschmolzen
1	Ei(er)
450 g	Weissmehl
1 Prise(n)	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
	Butter, für die Form
	Ei(er), zum Bestreichen
	Puderzucker, zum Bestäuben

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Vanille, gekühlt
250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
50 g	Zucker
	Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis mit Zucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen. Geschmolzene Butter untermischen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig in eine befettete Form geben und etwas andrücken, sodass der Teig die ganze Form ausfüllt. In 8 Teile schneiden und zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im im Backofen bei 50 °C) ca. 60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Teig mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Boden in 2 Lagen schneiden und eine Lage in einen Tortenring geben. Die Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen.
9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.