

American flag cake



Zutaten (20 cm Durchmesser):

Biskuit:

- 69g Butter
- 231g Mehl
- 231g Zucker
- 18g Vanillezucker
- 5 Eier
- 23g Backpulver
- Lebensmittelfarbe (rot + blau)

Frosting:

- 180g Butter (weich)
- 300g Puderzucker
- 600g Frischkäse (kalt)
- 1 Vanilleschote

Sonstiges:

- ggf. roter Deko-Zucker
- Springform (20 cm Durchmesser)
- ggf. 5 Layer-Cake-Backformen (20 cm Durchmesser)
- ggf. Garnier-Ring (10 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Zuerst die Biskuitböden zubereiten. Hierzu die Butter schaumig aufschlagen, dann Zucker und Vanillezucker zufügen und ebenfalls einrühren. Die Eier einzeln zugeben und den Teig pro Ei je 1 Minute schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in zwei Portionen unter die Butter-Ei-Zuckermasse arbeiten.

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und die Backform gründlich fetten.

Vom Teig 5 EL abnehmen, in eine separate Schüssel geben und mit der blauen Lebensmittelfarbe blau anfärben. Den blauen Teig in die gefettete normale Springform füllen und glattstreichen. Den restlichen Teig mit der roten Lebensmittelfarbe rot anfärben, gleichmäßig auf die 5 gefetteten Layer-Backformen verteilen und ebenfalls glattstreichen.

Alles in den vorgeheizten Backofen geben und die Biskuitböden für ca. 15-20 Minuten backen. Die Biskuitböden nach der Backzeit aus dem Backofen holenden Boden, auf ein Gitterrost stürzen und komplett auskühlen lassen. Falls nötig, die Bodenoberflächen mit Hilfe eines scharfen Messers begradigen.

Danach den Garnierring oder einen anderen runden Gegenstand mit ähnlichem Durchmesser mittig auf den blauen Biskuitböden platzieren, mit dessen Hilfe einen 10 cm runden Biskuitboden ausstechen und vorsichtig aus dem entstandenen Ring entfernen. Der ausgestochene 10 cm Biskuitboden wird nichtmehr benötigt. Den entstandenen Ring wird später noch gebraucht und bis zur weiteren Verwendung zur Seite gestellt.

Mit Hilfe des Garnierrings aus einem der roten Biskuitböden einen Kreis mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Dieser wird später noch benötigt; der rote Biskuitring wird nicht weiter gebraucht.

Dann wird das Vanille-Frischkäsefrosting zubereitet. Hierzu Butter, Puderzucker und Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät kräftig aufschlagen. Vanilleschote halbieren das Mark herauskratzen, zur Frostingmasse geben und unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Sollte das Frosting zu flüssig sein, dieses kurz in den Kühlschrank geben und danach nochmal schlagen, bis es standfest ist.

Nun geht es an das Zusammensetzen der Torte. Hierzueinen roten Biskuitboden auf einem Teller oder Tortenplatte platzieren und etwa fingerdick mit Frischkäsefosting bestreichen. Dann den zweiten roten Biskuitboden auflegen und mit Frosting bestreichen. Auf dieser Weise verfahren, bis alle roten Biskuitböden mit 20 cm Durchmesser aufgebraucht sind; die letzte Schicht besteht hierbei aus Frosting.

Dann wird der blaue Biskuitring aufgesetzt. Seine Ränder im inneren Kreis werden dünn mit Frosting bestrichen, dann wird der kleine Kreis aus rotem Biskuit in das Innere des blauen Biskuit gesetzt und leicht angedrückt, so dass eine ebene Kuchenoberfläche entsteht. Im Anschluss wird die Torte mit dem restlichen Frosting eingestrichen und ggf. nach Belieben dekoriert.