

Himmelskuchen

Ein sahniger Kuchen mit einem feinen Kaffeearoma für Kaffee-Liebhaber.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Teig:

100 g Weizenmehl

40 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

Tränke:

2 TL Instant-Kaffeepulver

100 ml heißes Wasser

Belag:

600 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

etwa 2 Msp. Instant-Kaffeepulver

75 ml Eierlikör

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl, Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

3 Boden noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann Springformrand lösen und

entfernen. Boden und Papier entfernen, Gebäck auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand um den noch warmen Boden stellen.



- 4 **Tränken:**
Instant-Kaffeepulver mit dem heißen Wasser verrühren. Mit einer Stricknadel (Stärke 6-7) oder dem Stiel eines Teelöffels ringförmig in gleichmäßigen Abständen etwa 50 Löcher durch den Boden stechen. Die Tränke mit Hilfe eines Teelöffels möglichst genau in die Löcher füllen. Den Boden erkalten lassen.

- 5 **Belag zubereiten:**
Sahne in eine mit heißem Wasser ausgespülte Rührschüssel geben, beide Mousse-Cremepulver zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) erst kurz verrühren und dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen.

- 6 **Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen.** Mit Hilfe eines Teelöffels Vertiefungen eindrücken und Spitzen hochziehen.

- 7 **Für die Soße Gustin mit Kaffeepulver mischen und sorgfältig mit dem Eierlikör in einem kleinen Kochtopf verrühren.** Unter ständigem Rühren erhitzen und einmal kurz aufkochen. Die Soße in einen kleinen Gefrierbeutel geben, davon eine kleine Spitze abschneiden und dekorativ auf den Kuchen spritzen. Den Kuchen 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 8 **Vor dem Servieren Tortenring bzw. Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Soße auch mit einem Teelöffel auf dem Kuchen verteilen.

