

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## LAYER-CAKE MIT VANILLE



FÜR 1 KUCHEN MIT 15 CM DURCHMESSER (10 STÜCKE)

## ZUTATEN

### Vanille-Biskuit

Mehl ..... 390 g  
Zucker ..... 290 g  
Salz ..... 1 Prise  
Backpulver ..... 2 Teelöffel  
Süßrahmbutter (Raumtemperatur) ..... 175 g  
Vollmilch ..... 312 ml  
Ei ..... 4  
**NOROHY**-Vanillepulver ..... 2 Teelöffel

### Mascarpone-Schlagsahne mit Vanille

Mascarpone (kalt) ..... 160 g  
Flüssige Sahne (Vollrahm, kalt) ..... 200 ml  
Puderzucker ..... 25 g  
**NOROHY**-Vanillepulver ..... 1 Teelöffel

## VANILLEBISKUIT

Den Backofen auf 160 °C **vorheizen** und 3 gleiche Kuchenformen (15 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Die flüssigen Zutaten (Eier und Milch) in einer Schüssel **vermengen**. Beiseitestellen.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und **NOROHY** Vanillepulver) **in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben**.

10–15 Sekunden lang bei hoher Geschwindigkeit mischen.

Die weiche, in Stücke geschnittene Butter **hinzugeben** und 1 Minute lang bei hoher Geschwindigkeit rühren, bis eine sandige Textur entsteht.

Die Hälfte der flüssigen Zutaten hinzugießen und bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten lang verrühren. Abschließend die andere Hälfte hinzugießen und weitere 2 Minuten rühren.

Die Mischung auf die 3 Formen **aufteilen** und für 30–45 Minuten in den Ofen stellen. Mithilfe eines Messers in die Mitte jedes Kuchens stechen, um den **Gargrad zu überprüfen**: Die Klinge muss sauber herauskommen. Die Kuchen etwa 20 Minuten **abkühlen** lassen und anschließend aus der Form stürzen. Noch umgedreht liegend auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Zusammensetzen des Layer-Cakes in den Kühlschrank stellen.

## MASCARPONE-SCHLAGSAHNE MIT VANILLE

Alle Zutaten (kalte Mascarpone, gut gekühlte flüssige Sahne, gesiebten Puderzucker und **NOROHY** Vanillepulver) in eine Schüssel geben.

Mit dem Handrührgerät 4 bis 5 Minuten lang zu einer dicken, homogenen Masse **verarbeiten**.

Bis zur Verwendung **kalt stellen**.

## ZUSAMMENSETZEN DES LAYER-CAKES

Eine erste Schicht Biskuit auf eine auf einer drehbaren Tortenplatte liegenden Tortenplatte legen.

Die Oberseite des Biskuits mit einer dicken Schicht Mascarpone-Schlagsahne **bestreichen** und mit einem biegsamen Spatel glattstreichen.

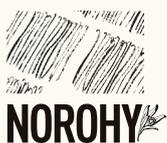
Mit der zweiten Schicht Biskuit belegen und den vorherigen Schritt wiederholen.

Zum Schluss die dritte Schicht Biskuit auflegen. Eine letzte Schicht Mascarpone-Schlagsahne auf den gesamten Kuchen **geben** und mit dem Spatel möglichst gleichmäßig glattstreichen.

**Tipp:** Falls etwas Mascarpone-Schlagsahne übrig ist, verwenden Sie die Mischung, um die Oberseite des Kuchens mit einem Spritzbeutel zu verzieren.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Originalrezept und Bildnachweis:  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

