



ovomaltine

## CAKE MIT OVOMALTINE CRUNCHY CREAM



## ZUBEREITUNG CAKE MIT OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

### ZUTATEN

- 1 Menge für eine Backform mit 20 cm Durchmesser
- 6 Eier
- 350 g Ovomaltine Crunchy Cream
- 250 ml Vollrahm

### ZUBEREITUNG

1. Die Eier mit hoher Geschwindigkeit mindestens 10 Minuten aufschlagen (idealerweise mit einer Küchenmaschine), bis sich das Volumen vervierfacht hat. Die Masse sollte sehr luftig, schaumig und hell sein.
2. 3/4 der geschlagenen Eiermasse beiseitestellen.
3. Ovomaltine Crunchy Cream zu dem 1/4 der geschlagenen Eiermasse geben. Mit der Küchenmaschine gut vermengen.
4. Beiseite gestellte Eiermasse unter die Ovomaltine Crunchy Cream Mischung heben. Dabei mit einem Teigspachtel langsam von unten nach oben rühren, um die Luftigkeit zu erhalten. Es entsteht eine cremige, luftige Masse.
5. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 20 cm Durchmesser füllen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene 35-40 Minuten backen. Während des Backens geht die Torte auf und bildet eine leichte Kuppel sowie eine Kruste.
7. Die Backzeit kann je nach Ofen leicht variieren. Die Garprobe mit einem Holzstäbchen zeigt, ob die Torte fertig ist – das Stäbchen sollte trocken bis leicht feucht herauskommen. Die Konsistenz bleibt weich und schwammartig.
8. Nach dem Backen die Torte 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach den Springformrand entfernen, die Torte samt Backpapier herausheben und vollständig auskühlen lassen. Während der Abkühlung senkt sich die Torte leicht und es entsteht eine typische, leicht rissige Kruste.
9. Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und über die Torte verteilen.