

TRILECE

Milchkuchen

ZUTATEN (6 Personen)

550 ml Schlagsahne
(sehr gut gekühlt)
2 Pck. Sahnesteif
60 ml Schlagsahne, zum
Verzieren

Kuchenboden:

6 Eier
240 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
140 ml Sonnenblumenöl
160 ml Mineralwasser
410 g Weizenmehl (405)
3 TL Backpulver

Karamell:

180 g Zucker
1 EL Butter
240 ml Schlagsahne

Sirup:

190 ml Schlagsahne
110 g Zucker
900 ml Milch



Arbonn oder Herr Demiri
Auszubildender

ZUBEREITUNG

Für den Kuchenboden den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier in einer Rührschüssel aufschlagen und mit dem Puderzucker, Vanillezucker und Salz etwa 10 Minuten schaumig rühren. Mineralwasser und Öl unterrühren. Mehl mit dem Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und kurz unter die übrigen Zutaten heben. Den Teig auf dem Backblech verteilen und im heißen Backofen etwa 25-30 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Für das Karamell den Zucker in einem Topf karamellisieren. Butter und Sahne hinzufügen, alles verrühren und für etwa 2 Min. köcheln lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Für den Sirup die Sahne in einem Topf erwärmen und den Zucker unterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Milch gut unterrühren, den Topf von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Für den Trilece die Schlagsahne in einer Schüssel mit dem Sahnesteif steif aufschlagen. Den noch lauwarmen Kuchenboden mit einem Zahnstocher im Abstand von etwa 1 cm einstechen und den Sirup darübergießen. Nun die steif geschlagene Sahne auf dem Kuchen verstreichen und den Karamell darauf verteilen. Für das typische Muster halbsteif geschlagene Sahne in sehr dünnen, waagerechten Linien auf die Karamellschicht spritzen und mit einem Zahnstocher in gleichmäßigen Abständen senkrecht durchziehen. Den Kuchen vor dem Servieren für etwa 2 Stunden kalt stellen.



©Adobe Stock/#480335524