

Rübli-Kuchen mit Sahne

Zubereitung für ca. 24 Tortenstücke

300g des Sandkuchens, 150 ml Milch bzw. Sahne und 550ml Wasser abwiegen. Den Sandkuchen grob zerkleinern und in dem Gemisch aus Milch bzw. Sahne und Wasser zusammen mindestens 20 Minuten einweichen lassen. Die eingeweichte Kuchenmasse bei maximaler Geschwindigkeit 30 Sekunden lang, feinst pürieren. 200g Smoothbrot Mischung mit einem Schneebesen o. ä. unterheben. Probieren Sie gerne die Masse pur. Bei fehlender Süße mit z.B. Zucker oder Süßungsmittel nachsüßen.

Die Karotten in leicht gesüßtem Wasser kochen, Wasser abgießen, mit 50g Zucker gemeinsam pürieren und mit 4% GeleaHot (14g) anrühren und beiseite stellen.

Eine Silikon-Tortenstückform zuerst mit einer Schicht aus Kuchenmasse füllen und anschließend eine Schicht aus Karottenmasse darauf verteilen. Die Silikonform in eine Auflaufform stellen und die Auflaufform fest mit Klarsichtfolie umschließen.

Im Konvektomat:

Die umwickelte Form mit den beiden Massen bei 115 °C Volldampf, für ca. 30 Minuten dämpfen. Die Kerntemperatur, sollte 90 °C betragen, überprüfen Sie dies vor Abbruch des Garvorganges und verlängern Sie gegebenenfalls die Garzeit.

Den fertigen Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen und einfrieren. Die Tortenstückchen lassen sich so besser aus der Form lösen.

Die Rübli-Kuchen-Stücke auftauen lassen und mit geschlagener Sahne, nach Ihrem Rezept, dekorieren und servieren.

Tipp:

- Sie haben keine Silikon-Torten-Stückchen zur Hand? Das Rezept funktioniert auch in einer Springform! Die Garzeit verlängert sich aber dadurch. Überprüfen Sie daher unbedingt die Kerntemperatur.

Zutaten	Kuchen-Schicht
150 ml	Milch oder Sahne
550 ml	Wasser
300 g	Sandkuchen, getrocknet
200g	Smoothbrot Mischung
Zutaten	Karotten-Schicht
300g	Karotten
50g	Zucker (oder nach Belieben)
14g	GeleaHot

Nährwerte pro 100g Rübli-Torte

Brennwert/ Kalorien	820 kJ/ 196 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	10,8 g 7,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	18,1 g 9,6 g
Ballaststoffe	1,2 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,2 g

