

Präsident Monson Kuchen

Dieser Kuchen hat Präsident Monson in seiner Kindheit sehr geliebt. Seine Mutter Gladys hat diesen Kuchen gebacken und die Bisquits gefärbt. Versuche ob dir dieser Kuchen auch so sehr schmeckt



Bisquit:

für eine Form von 23cm Durchmesser

140g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
50g Butter weich
80g Zucker
1 TL Vanille Zucker
36g Milch
2 Eiweiss /Eidotter geschlagen

Lebensmittelfarbe: einmal Grün, Gelb und Pink

- Alle Zutaten bis auf das Eiweiss miteinander mischen. ⇒ Wenn du den Kuchen nicht färben willst kannst Du ruhig auch das Eigelb dazu geben (Achtung nicht zu lange backen sonst wird der Bisquit zu trocken).
- Den Eischnee vorsichtig unterheben und im vorgeheizten Ofen in der **unteren Hälfte bei 180 Grad C für ca 10-15 Minuten backen** (mit Eigelb braucht der Bisquit länger)
- Bisquit auskühlen lassen bis er ganz erkaltet ist bevor du das Frosting darauf verteilst (sonst schmilzt es dir weg) je nach Jahreszeit dauert es bis 40 min

Frosting

400g Puderzucker
7 EL Schokoladen Pulver

1 TL Vanille Zucker
70g Butter weich
6 EL Rahm oder Mascapone (wenn du Mascapone verwendest oder Philadelphia musst du eventuell noch etwas Milch dazu geben bis es eine feste cremige Masse ist)

- Die Bisquitböden dünn mit Frosting bestreichen (so ist der Kuchen nicht zu süß doch Präsident Monsons Mutter hat den Kuchen ohne Früchte zubereitet ⇒ je nach Geschmack Birnen/ Kirschen in Stücke schneiden und darauf verteilen)
- Die Bisquitböden aufeinander schichten und aussen und oben mit Frosting bestreichen ⇒ nach belieben verzieren