

VICTORIA SPONGE CAKE MIT KAFFEECREME & ISPIRAZIONE NAPOLI

🕒 30 min

👤 Mittel



ZUBEREITUNG

Backrohr vorheizen auf 180° C (Ober- und Unterhitze, Gas Stufe 4).

Wier und Zucker mixen, bis die Masse weiß wird.

Mehl und die geschmolzene Butter hinzufügen und mit einem weichen Teigschaber vermischen.

In eine eingefettete Backform füllen und 30 min backen,

Haselnüsse in einer Pfanne mit Zucker und 2 TL Wasser rüste und karamellisieren. Abkühlen lassen und im Mixer zerkleinern.

Mascarpone, Puderzucker und die gehackten Haselnüsse vermischen

Den ausgekühlten Kuchen längs durchschneiden und den unteren Teil auf einen Teller Stellen.

Mit 3/4 des Rohrzuckersirup, dem Kaffee und dem Whiskey zubereiteten Karamells tränken.

Die Mascarpone-Creme daraufstreichen.

Das Innere der anderen Kuchenhälfte mit dem rest des Sirups tränken und auf die Creme setzen.

Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Genießen Sie dazu einen mit Espresso **Ispirazione Napoli** zubereiteten Latte Macchiato: Fließiges Karamellsirup, aufgeschäumte Milch und dann den Kaffee in ein Glas gießen.

MATERIALIEN

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

6 Kapseln **Ispirazione Napoli** (6 x 40 ml)
110 ml Milch
1 EL flüssiges Karamell

Für den Teig:

5 Eier

160 g Zucker

160 g Mehl

50 g geschmolzene Butter

1 Butterflöckchen

Für die Creme:

60 g Haselnüsse

50 g Zucker

250 g Mascarpone

50 g Puderzucker

Für den Sirup

150 ml Rohrzuckersirup

3 Kapseln Dharkan (3 x 40 ml)

100 ml Whiskey

INSPIRATIONEN

