

Chai Tres Leches Kuchen

12-14 Stück

ZUTATEN

Für den Kuchen:

6 große Eier (L)
200 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
250 g Weizenmehl (Type 405)
1½ TL Backpulver
100 ml Vollmilch

Für die Tränke:

397 g Dose süße Kondensmilch
410 g Dose Kondensmilch
200 ml Crème double
4 Teebeutel kräftiger Schwarztee

Für die Verzierung:

500 ml Crème double
1 EL Zucker
1 TL gemahlener Kardamom



ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eine Backform (20x30 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.

Eier trennen, Eigelbe in einer Schüssel mit 100 g Zucker 5-6 Minuten schlagen, bis die Masse hell und schaumig ist und sich fast verdoppelt hat.

Mehl, Backpulver und Zimt in einer weiteren Schüssel gut miteinander verrühren. Die Mischung vorsichtig auf den Eigelb-Zucker-Mix geben und gut unterheben. Langsam die Milch dazu gießen und einrühren.

Chai Tres Leches Kuchen

ZUBEREITUNG

Eiweiße in einer anderen Schüssel zu Eischnee schlagen. Nach und nach je 1 Esslöffel Zucker dazu geben, bis insgesamt 100 g Zucker eingerührt sind. Währenddessen die ganze Zeit weiterschlagen. Sobald der Eischnee steif und glänzend ist, eine Suppenkelle davon unter die Eigelbmasse heben. Anschließend den restlichen Eischnee unterheben und die gesamte Masse in die vorbereitete Backform geben. 30 Minuten backen, bis der Spieß der Garprobe sauber herauskommt.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Tränke in einem Topf einmal aufkochen und anschließend zum Abkühlen beiseitestellen. Den Tee dabei in der Flüssigkeit ziehen lassen.

Sobald der Kuchen fertig ist, mit einem Zahnstocher oder einem Spieß kleine Löcher in den Kuchen stechen. Die Teebeutel entnehmen und die Flüssigkeit über den Kuchen gießen. Kuchen 3-4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren:

Crème double mit Zucker verquirlen und auf dem gekühlten Kuchen verteilen. Mit gemahlenem Kardamom garnieren und voilà, fertig ist der Chai Tres Leches-Kuchen!

In einer luftdichten Dose hält sich der Kuchen im Kühlschrank 3-4 Tage.