

Travel Cake:

# Mandelrücken Himbeer-Litschi

(Rezept für 2 Kuchen)

## Mandelrücken

### 1. Schokoladen-Schneemasse

Eiweiß	125 g
Zucker	100 g
Salz	
Mandelgrieß	100 g
Kakao	20 g

### 2. Mandelmasse

Butter	180 g
Zucker	195 g
Vanille, Zitronenschale	
Vollei	200 g
Mandelgrieß	195 g
Mehl	70 g

## Himbeer-Litschi-Gel

Litschi (frisch, püriert)	150 g
Himbeerpüree (Dirafrost)	135 g
Agar-Agar	5 g
Zucker	40 g
Limettensaft (frisch)	20 g
Himbeerpüree (Dirafrost)	35 g

## Schokoladenüberzug

Tainori (Valrhona)	500 g
Butterfett	50 g

Auf den überzogenen Cake einen Strang dunklen Ganache spritzen und die Schokoladenplatte auflegen.

Marshmallow und Gelpunkte darauf verteilen.

Mit Schokoladenfedern, Himbeeren und Blattgold ausgarnieren.

Für die Schokoladenschneemasse Eiweiß und Zucker aufschlagen. Anschließend Kakao und Mandelgrieß unterheben. Die Masse zu einem Drittel in die dreieckige Travel Cake Form einfüllen.

Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Gewürze schaumig aufschlagen. Dann die Eier und die Trockenstoffe unterlaufen lassen, bis die Masse glatt ist. Die Masse auf die Schneemasse füllen.

Backen: 160°C, ca. 50min

In warmem Zustand das Mittelrohr entfernen und die Kuchen vorsichtig auslösen. Vollständig auskühlen lassen.

Das Himbeerpüree, Litschi Püree, Zucker und Agar-Agar ca. 3 Minuten kochen. Auf ein Blech geben und auskühlen lassen.

Sobald das Gel ausgekühlt ist mit Limettensaft und Himbeerpüree cremig aufmixen. Das Gel in die Mitte des Travel Cake spritzen.

