Bärenstarke Teddybären

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Rührteig:

100g Butter (Zimmertemperatur)
110g Zucker
7 Eigelb
7 Eiweiß
200g gemahlene Mandeln
200g Schokoraspeln
1TL Backpulver

Füllung:

600g Schlagsahne
3P. Vanillinzucker
3P. Sahnefestiger
100g Schokoraspeln

Dekoration:

Zartbitter-Kuvertüre
Zuckerperlen
Zuckerperlen
Schokodragées

Zubereitungszeit: 50min
Backzeit: 25min
Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Butter mit der Hälfte des Zuckers im *Schlagkessel 3,0l*mit einem Handmixer schaumig schlagen, danach das Eigelb zufügen. Eiweiß steifschlagen, dabeiden übrigen Zucker einrieseln lassen. ¼ des Eischnees mit dem *Softliner groß* unter dieButtermasse ziehen. Mandeln und Schokoraspeln auf der *Starlight* abwiegen und mit Backpulver mischen. Mit Hilfe des *Hardliners* unter die Masse heben. Übrigen Eischnee unter die Buttermasse ziehen.

Dauerbachunterlage auf den *Thermo-Star Vario* legen, *Maxi-Schnitte* daraufstellen und anpassen. Teig einfüllen und mit dem *Liftboy breit* glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen auf den *Profi Schnittenhelfer* umsetzen.

Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefestiger steifschlagen, die Schokoraspeln mit dem *Softliner groß* unterheben. Sahnefüllung auf dem Rührkuchen verstreichen. Boden aus der *Maxi-Schnitte* lösen. Mit dem *Teddybär*aus der gesamten Platte Teddys ausstechen, zwischendurch in kaltesWasser tauchen. Kuvertüre im *VEMMiNA Cup 1/4L* auflösen und in einTütchen aus Pergament- oder Backtrennpapier einfüllen. Mit derKuvertüre Gesichter spritzen diese phantasievoll verzieren.

Hinweis:

Als schneller Kuchen für Zwischendurch wird diegefüllte Schnitte in Dreiecke geschnitten und mit Sahnerosetten undSchokoornamenten verzieren.

18 Stücke pro Stück ca.:

346kcal / 1447kJ
18g KH
28g F
8g E