



BUTTERSCOTCH CAKE für eine 28er Springform

Zutaten Butterscotch

2 EL Butter
110g brauner Zucker
100ml Sahne
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Yellow Cake

170g Butter, zimmerwarm
70ml Sonnenblumenöl
230g Zucker
3 große Eier
2 große Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
2 ½ TL Backpulver
½ TL Salz
345g Mehl
240ml Buttermilch

Zutaten Cheesecake

115g Mascarpone
875g Ricotta
80g Zucker
Prise Salz
3 Eier

Zutaten Topping

500g Mascarpone
50g Zucker
2 EL Butterscotch
Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Butterscotch

1. die Butter in einem Topf schmelzen und den braunen Zucker hinzugeben bis sich beides verschmolzen hat
2. nun mit zimmerwarmer Sahne ablöschen und Vanilleextrakt hinzugeben
3. zwischen 10 und 15 min auf mittlerer Hitze einreduzieren lassen
4. danach auskühlen lassen und 2 EL für das Mascarpone Topping entnehmen

Zubereitung Yellow Cake

1. Butter und Zucker schaumig schlagen
2. während des Schlagens Öl, Vanilleextrakt, Eier und Eigelbe hinzufügen
3. Salz, Backpulver und Mehl vermischen und im Wechsel mit der Buttermilch während des Schlagens zur Teigmasse hinzufügen (mit trockenen Zutaten beginnen und aufhören)
4. eine 28er Springform fetten und den Yellow Cake einfüllen
5. mit Butterscotch bedecken und diesen mit dem Stil eines Löffels den Yellow Cake und Butterscotch verwirbeln
6. jetzt den Ofen auf 175° Grad Ober/Unterhitze heizen und mit der Zubereitung Cheesecake Füllung beginnen

Zubereitung Cheesecake

1. alle Zutaten in einer Schüssel zusammen aufschlagen und auf den Teig in die Springform geben
2. die Oberfläche mit einem Schaber glattstreichen und für circa 50-60 min in den Ofen geben

Zubereitung Mascarpone Creme

1. die Mascarpone zimmerwarm aufschlagen
2. Zucker, Butterscotch, Prise Salz und Vanilleextrakt hinzugeben und alles mischen
3. den Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und mit der Mascarpone Creme nach Belieben toppen, einkleiden und/oder dekorieren
4. den Kuchen kaltstellen und circa 20 min vor dem Servieren aus der Kühlung holen

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!