

HUMMINGBIRD CAKE

2 x 20cm runde Backform

Zutaten Teig

360g Mehl

1 TL Natron

1 ½ TL Zimt

½ TL Piment

¼ TL Nelke

½ TL Ingwer

4 reife Bananen

760g Dosenananas (zwei Dosen)

3 große Eier

160ml Sonnenblumenöl

200g brauner Zucker

1 TL Vanilleextrakt

250g gesalzene Pecannüsse + 10 Stk zum Garnieren

optional: Bananensaft oder Dosenananasirup aufbewahren beim Abkippen

Zutaten Frosting

225g Butter, zimmerwarm

225g Frischkäse, ausgewrungen und kalt

200g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

Achtung:

Creamcheese Frosting zeichnet sich dadurch aus, dass es sehr frisch ist durch den Frischkäse — Mascarpone oder Schmand sind kein Ersatz hierfür. Ihr solltet ebenfalls den fettesten Frischkäse nutzen, den ihr kriegen könnt und definitiv

das Wasser aus dem Frischkäse wringen.

Die Puderzuckermenge wurde bereits reduziert und beträgt in amerikanischen Rezepten das dreifache. Eine weitere Reduzierung der Zuckermenge sorgt dafür, dass die Konsistenz verändert wird. Der Puderzucker saugt die Feuchtigkeit des Frischkäses auf und spielt eine wichtige Rolle.

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. die trockenen Zutaten vermischen
3. die Bananen auf einem Teller mit einer Gabel zermatschen, die Dosenananas abkippen und aus den Ringen Stücke schneiden und die Pecannüsse grob zerhacken
4. Banane, Eier, Öl, Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen
5. die trockenen Zutaten dazu mischen und die eine Hälfte der Ananas mit den Pecannüssen unterheben
6. die zwei Backformen fetten und mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig darin verteilen und für circa 30 min backen (Stäbchenprobe)

Zubereitung Frosting

1. den kalten Frischkäse in ein Küchentuch geben und auswringen, bis alles der Flüssigkeit raus ist (ich wringe bis zu 5 min)
2. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen
3. die Maschine stoppen und den ausgewrungenen Frischkäse dazugeben und mixen
4. den Puderzucker dazusieben, damit keine Zuckerklumpen im Frosting sind
5. Vanilleextrakt – kein Aroma – und Salz dazugeben und alles nochmal mischen (immer wieder die Seiten der Schüssel runterkratzen und mit einmischen)
6. das Frosting nach dem Herstellen 60 min kalt stellen, denn es muss bei Verwendung gekühlt sein (kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden)

Aufbau

1. die zwei vollständig ausgekühlten Tortenböden halbieren und den untersten Boden auf ein Cake Board geben und mit Bananensaft oder Ananassirup tränken
2. das Frosting in eine Spritztülle geben und auf den Boden aufspritzen
3. Ananasstücke auf dem Frosting verteilen und mit einem weiteren Tortenboden bedecken — Vorgang bis zum letzten Boden wiederholen
4. die Torte mit Frosting einstreichen (Crumb Coat) bis alle Krümel aufgesaugt wurden und für 30 min kaltstellen
5. danach die finale Schicht Frosting zum Einkleiden aufstreichen und nach Belieben dekorieren (ich setze die 10 Pecannüsse oben auf)

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

