



## ROTKÄPPCHENTORTE

### RED RIDING HOOD CAKE

für eine 15cm Springform / 6inch spring form

#### Zutaten Teig

190g Mehl  
150g Butter  
135g Zucker  
2 Eier  
3 EL Orangensaft  
Prise Salz  
1 TL Rumextrakt  
2 TL Backpulver  
1 Pk Vanillezucker

#### für den dunklen Teig zusätzlich:

1 EL Zucker  
2 EL Orangensaft  
50g Backkakao

#### Zutaten Topping

1 Glas Kirschmarmelade  
200ml Sahne  
1 Pk Vanillezucker  
100ml Kirschsafte  
2 TL Agar Agar  
+ rote Früchte zum Dekorieren

#### Ingredients Batter

1 1/2 cups flour  
2/3 cups butter  
2/3 cups sugar  
3 tbs orange juice  
pinch of salt  
2 eggs  
1 tsp rum extract  
2 tsp baking powder  
1 tsp vanilla sugar or extract

#### for the dark batter additionally:

1 tbs sugar  
2 tbs orange juice  
1/4 cup cocoa powder

#### Ingredients Topping

1 jar of cherry jam  
1 cup heavy whip cream  
1 tsp vanilla extract  
1 tbsp sugar  
1 cup cherry juice  
2 tsp agar agar  
+ red fruit for garnishing

### **Zubereitung Teig**

- 1. Butter und Zucker schaumig schlagen**
- 2. dann die restlichen Zutaten für den hellen Teig hinzufügen und schlagen, bis eine homogene Masse entstanden ist**
- 3. anschließend ein Drittel des Teiges entnehmen und die Zutaten für den dunklen Teig hinzufügen und erneut aufschlagen**
- 4. die Backform buttern und bemehlen und zuerst den hellen Teig eingießen, dann den dunklen Teig und alles mit einem Löffel so marmorieren wie es dir gefällt**
- 5. bei 170°C Ober/Unterhitze für circa 40 min backen**

### **Zubereitung Topping**

- 1. Kuchen komplett auskühlen lassen, aber in der Form behalten (ich tränke den Kuchen mit Milch) und mit so viel Kirschmarmelade bestreichen, wie du magst und einfrieren während du die restlichen Schritte vorbereitest**
- 2. Kirschsafft mit Agar Agar kalt vermischen und quellen lassen**
- 3. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf der Kirschmarmelade verteilen und erneut circa 15 min einfrieren**
- 4. Agar Agar Mischung einmal aufkochen, leicht abkühlen lassen und dann vorsichtig auf die Sahne gießen, sofort mit Früchten dekorieren und erneut kaltstellen**

### **Instructions Batter**

- 1. beat butter and sugar until fluffy**
- 2. add remaining ingredients for white batter and beat again**
- 3. take a third of the batter and add ingredients for the dark batter to the remaining third and beat again**
- 4. grease and flour backing pan, pour in white batter and then add dark to swirl around**
- 5. bake at 375° F for about 35-40min**

### **Instructions Topping**

- 1. let cake cool off completely, but keep in spring form (I soak cake with milk) and spread cherry jam on cake as much as you like, and freeze while you prepare the other steps**
- 2. mix cold cherry juice with agar agar and let sit for 5 min**
- 3. beat whip cream until stiff and spread on cherry jam and freeze again**
- 4. bring cherry juice to a boil, let cool off slightly and pour carefully over whip cream, immediately decorate with fruit and refridgerate**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

**@lillykuerten @lillysgermanbakery**

