



## Cake Ispahan

von Pierre Hermé

Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks

Verwendete Form: Kastenform ca. 21x11x6 cm - bzw. 1 l Inhalt<sup>1</sup>

### Mandel-Rosenbiskuit

- 115 g gemahlene, gebleichte Mandeln
- 112 g Puderzucker
- 55 g Mehl (Type 550)
- 18 g Vollmilch
- Rosenwasser<sup>1</sup> nach Geschmack
- rosa Lebensmittelfarbe auf Wunsch (*ich hatte es mit Rote Bete Pulver versucht. Die Färbung war nach dem Backen aber leider verschwunden*)
- 110 g weiche Butter
- 3 Eigelb (Gr.L)
- 75 g Eiweiß
- 23 g Zucker
- ca. 20 frische Himbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform fetten.

Mandeln und Puderzucker mischen und sieben. Die Milch mit dem Rosenwasser versetzen und nach Wunsch den Farbstoff hinzufügen. Die Butter mit dem Puderzucker-Mandelgemisch in einer Schüssel verschlagen. Nun das Eigelb hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verarbeiten. Die aromatisierte (ggf. gefärbte) Milch vorsichtig einrühren. Die Rührstäbe säubern und in einer separaten Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker zu einem nicht zu steifen Eischnee verschlagen. Eine Drittel des Eischnees mit dem Spatel unter den Teig heben und die Massen angleichen. Nun den restliche Eischnee hinzufügen und zusammen mit dem gesiebten Mehl locker unterheben.

Ein Drittel des Teiges in die Backform füllen und glatt streichen. Zwei Reihen Himbeeren darauf verteilen. Bitte darauf achten, dass diese sich nicht berühren. Mit einer Schicht Teig bedecken und erneut zwei Reihen Himbeeren auflegen. Mit dem restlichen Teig bedecken und den Kuchen in den Backofen stellen. Die Temperatur auf ca. 160 Grad reduzieren und den Kuchen ca. 50-55 Minuten backen. *Die Zeiten sind Anhaltspunkte und können je nach Backofen variieren!*

Anschließend auf einem Rost komplett abkühlen lassen.

### Guss

*Pierre Hermé apricotiert den Kuchen und überzieht ihn mit rosa gefärbten Fondant. Ich habe einen fruchtigen Zuckerguss gewählt.*

- 250 g Puderzucker
- Himbeerpüree
- Rosenwasser

Das Himbeerpüree nach Geschmack mit Rosenwasser aromatisieren. Dann den Puderzucker mit dem aromatisierten Himbeerpüree zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Flüssigkeit nur sehr vorsichtig hinzufügen, damit der Guss nicht zu dünn wird!

Den Kuchen auf ein Rost stellen und gleichmäßig mit dem Guss glasieren. Beim Einstreichen der Seiten ist eine kleine Winkelpalette hilfreich.

### Garnitur

- kandierte Rosenblüten\*
- frische Himbeeren mit Marmelade gefüllt
- weiße u. rosa Zuckerperlen\*
- rosa Glimmerzucker\*
- Rosenblütenblätter

Den Kuchen gleich nach dem Glasieren mit den o. g. Zutaten oder nach Wunsch verzieren. Der Kuchen hält sich gekühlt und gut abgedeckt mehrere Tage frisch.