



TIPP

NACH DEM BACKEN DEN KUCHEN 5 - 10 MINUTEN IN DER FORM STEHEN LASSEN, ERST DANN STÜRZEN.



IM SOMMER DEN GUGELHUPF MIT FRISCHEN BEEREN VERZIEREN.



DAS GEBÄCK LÄSST SICH AUCH IN EINER SPRINGFORM (ETWA 24 CM Ø) ZUBEREITEN. DIE BACKZEIT BLEIBT GLEICH.

Caotina® MANDEL-GUGELHUPF



Für 12 Stück



Zubereiten
30 Minuten



Backen
40 Minuten



Eine Gugelhupf-Form von
etwa 2,4 Litern Inhalt

DU BRAUCHST ...

- 1 EL Butter, flüssig,
abgekühlt
- 2 EL geriebene
Mandeln

Gugelhupf

- 200 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 150 g Caotina Crème
Chocolat⁽¹⁾
- 1 dl Rahm
- 50 g geriebene
Mandeln
- 150 g Mehl
- 2½ TL Backpulver
- 1 Päckchen
Vanillezucker
- 6 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker

Verzierung

- 50 g Mandeln
- 2 EL Zucker
- 50 g Caotina Crème
Chocolat⁽²⁾
- 2-3 EL Sonnen-
blumenöl

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Vorbereiten: Die Form (etwa 2,4 l Inhalt) gründlich mit Butter bepinseln, mit den Mandeln ausstreuen.
- ♥ Gugelhupf: Butter, Zucker und Eigelbe hell und schaumig rühren. Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾ und Rahm darunterrühren.
- ♥ Mandeln, Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen.
- ♥ Eiweisse mit Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
- ♥ Mandel-Mehl-Mischung und Eischnee unter die Schokolademasse ziehen, in die vorbereitete Form geben.
- ♥ In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens etwa 40 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, stürzen, auf einem Gitter auskühlen lassen.
- ♥ Verzierung: Mandeln ohne Fett rösten. Zucker darüberstreuen, karamellisieren. Mandeln auf einem Backpapier auskühlen. Caotina Crème Chocolat⁽²⁾ und Öl verrühren, über den Gugelhupf gießen, mit den karamellisierten Mandeln verzieren.



CONSEILS

UNE FOIS LE GÂTEAU CUIT, LE LAISSER REPOSER DANS SON MOULE PENDANT CINQ À DIX MINUTES AVANT DE LE RETOURNER.



EN ÉTÉ, DÉCORER LE KOUGLOF DE BAIES FRAÎCHES.



LE GÂTEAU PEUT TOUT À FAIT ÊTRE PRÉPARÉ DANS UN MOULE À CHARNIÈRES (D'ENV. 24 CM DE Ø). LE TEMPS DE CUISSON RESTE LE MÊME.

KOUGLOF AUX AMANDES

Caotina®



Pour 12 parts



Préparation
30 minutes



Cuisson
40 minutes



Un moule à kouglof
d'env. 2,4 l

IL TE FAUT ...

- 1 cs de beurre fondu refroidi
- 2 cs d'amandes moulues

- Kouglof**
- 200 g de beurre ramolli
 - 200 g de sucre
 - 6 jaunes d'œuf
 - 150 g de Crème Chocolat Caotina⁽¹⁾
 - 1 dl de crème
 - 50 g d'amandes effilées
 - 150 g de farine
 - 2½ ccde levure chimique
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 6 blancs d'œuf
 - 1 pincée de sel
 - 1 cs de sucre

- Décoration**
- 50 g d'amandes
 - 2 cs de sucre
 - 50 g de Crème Chocolat Caotina⁽²⁾
 - 2 à 3 cs d'huile de tournesol

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Préparation: bien badigeonner le moule avec le beurre, saupoudrer d'amandes.
- ♥ Kouglof: fouetter le beurre, le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux. Y incorporer la Crème Chocolat Caotina⁽¹⁾ ainsi que la crème.
- ♥ Mélanger les amandes, la farine, la levure chimique et le sucre vanillé.
- ♥ Monter les blancs en neige avec le sel et continuer de battre jusqu'à ce qu'ils soient bien brillants.
- ♥ Ajouter le mélange farine-amandes et les blancs en neige au mélange au chocolat, puis verser dans le moule.
- ♥ Faire cuire pendant env. 40 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir un peu, sortir du four puis laisser refroidir sur une grille.
- ♥ Décoration: faire griller les amandes à sec. Saupoudrer de sucre et faire caraméliser. Laisser refroidir les amandes sur une feuille de papier cuisson. Mélanger la Crème Chocolat Caotina⁽²⁾ avec l'huile, verser sur le kouglof et décorer avec les amandes caramélisées.