

## Ruby Rubina Cake mit Pekannuss & Ahornsirup



### Cake

500 g	CARMA <sup>®</sup> 1:1 Mandelmasse
600 g	Vollei
220 g	Brauner Zucker
400 g	Mehl
12 g	Backpulver
425 g	Butter, Emmi, geschmolzen
225 g	Ahornsirup
150 g	Pekannüsse, geröstet und gehackt
200 g	Kandierte Zitronen, Boiron

Mandelmasse, Ei und Zucker im Rührkessel schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit dem Sirup bei niedriger Geschwindigkeit der Ei-Mandelmasse beigegeben. Geschmolzenen Butter zufügen. Zuletzt Nüsse und kandierte Zitronen unter die Masse heben. 500 g Masse in eine gebutterte Cake Form geben und bei 160°C für ca. 45 Minuten backen oder bis der Kuchen eine Innentemperatur von 91°C erreicht hat.

## Ruby Rubina Buttercreme

600 g CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%

400 g Butter, Emmi

Butter schaumig schlagen. Geschmolzene Ruby Rubina Couverture begeben und mit dem Schwingbesen aufschlagen, gegebenenfalls nochmals kühlen.

## Ruby Rubina Glasur

500 g CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%

50 g Sonnenblumenöl

Couverture auf ca. 30°C schmelzen. Das Öl begeben und mit dem Stabmixer ohne Luftblasen vermengen.

## Aufbau

Den Cake mit ca. 200 g Buttercreme garnieren. Dann mit gerösteten und gehackten Pekannüssen bestreuen. In den Kühlschrank stellen. Zum Glasieren den Cake kopfüber in die Glasur tauchen.

Rezept für 4- 5 Cakes

## Art. Nr. CARMA® Produkte

45705 CARMA® Mandelmasse 1:1

13081 CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%