Chiffon Cake mit Himbeeren & Limette

Das Back-Öl Klassik verleiht dem Chiffon Cake eine unglaublich luftige Konsistenz. Zusammen mit Limetten und Himbeeren ein herrlich süßer und fruchtiger Genuss!

Zutaten
1 Portionen

Teig
200 g Mehl
25 g Speisestärke
10 g Backpulver
0.5 TL Byodo Meersalz
300 g Backzucker, fein
300 g Eiweiß (7-8 Eier, Größe L), kalt
1.25 TL Cream of Tartar alternativ Reinweinstein
130 g Eigelb
125 ml Byodo Back-Öl Klassik
160 ml Vollmilch
2 Limetten, Zesten davon
1 EL Limettensaft
1 TL Vanilleextrakt
Glasur
115 g Frischkäse, Doppelrahmstufe (Zimmertemperatur)
60 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
60 ml Vollmilch

Chiffon Cake Backform (25 cm)
frische Himbeeren & Limetten zur Dekoration

Zubereitung

Den Backofen auf 170° C Ober/Unterhitze vorheizen.
Das Mehl, Stärke, Backpulver, Salz und 240 g des Backzuckers in einer großen Rührschüssel vermengen und mehrfach durch ein Sieb geben. In der Mitte der trockenen Zutaten eine Mulde formen.

Anschließend die Eier trennen und davon 300 g Eiweiß und 130 g Eigelb abwiegen. Eiweiß für ca. 30 Sekunden aufschlagen. Etwas Cream of Tartar dazu sieben und weiter aufschlagen, während man den Rest des Backzuckers dazurieseln lässt. Schlage den Eischnee für weitere 5 Minuten auf, bis steife, glänzende Spitzen entstehen.

Das Eigelb mit Back-Öl, Milch, Limettenzesten, Limettensaft sowie Vanilleextrakt gründlich verrühren. Die Masse danach vorsichtig mit den trockenen Zutaten vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zum Schluss den Eischnee unterheben, dabei zunächst mit nur einem drittel beginnen.

Den fertigen Teig in die ungefettete Chiffon Cake Backform füllen und im Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Danach aus dem Ofen nehmen und sofort stürzen. Gestürzt in der Form vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur den Frischkäse kurz aufschlagen und mit Puderzucker sowie Vanilleextrakt glatt verrühren. Die Milch Esslöffelweise dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.

Zum Schluss den ausgekühlten Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, die Glasur darüber geben und mit Limetten und Himbeeren verzieren.