



Zum Geburtstag eines Familienmitglieds wollte ich letzte Woche einen Kuchen mit Pfirsich backen. Ich wollte aber kein traditionellen Kuchen, sondern etwas mit Farbe und Wow-Effekt ...und so entstand dieser Kuchen. Es besteht aus drei Schichten Vanille Kuchen, Ebenen von einer Pfirsich-Creme und dekoriert mit einer Pfirsich Buttercreme. Auf dem Kuchen kamen dann auch noch die Macarons die ich am vorherigen Tag gebacken hatte und ein Geburtstags Kuchentopper.

Wie ich den Kuchen vorbereitet habe, zeige ich euch im folgenden Video. Hier sind die genauen Zutaten:

Vanille Kuchen Zutaten:

- 220g Milch
- 1 Packung Vanille Zucker
- 230g Butter (bei Raumtemperatur)
- 390g Mehl (3 Tassen)
- 4 Eier
- 12g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1.6 Becher - circa 330g Zucker
- 2TL Vanille Extrakt

Pfirsich Creme Zutaten:

- 200g Sahne
- 1 Packung Sahnfest

- 250 Mascarpone
- 4 Pfirsiche

#### Buttercreme:

- 4 - 5 El von der Pfirsich Creme
- Insgesamt habe ich circa 460g Butter verwendet. Puderzucker benötigt ihr dann circa 480 - 700g, je nach Geschmacks Richtung.
- Lebensmittelfarbe: Peach von RainbowDust
- Buttercreme Rezept: <http://keyk.de/de/blog/back-rezepte-und-ideen/ombre-buttercreme-hortensien-und-rosen-rezept-fur-cupcakes-mit-video>

#### Weißer Schokolade:

- 50g weiße Schokolade
- 4 - 5 El Sahne