



Bubble Tea-Torte mit Tapioka-Perlen & Tee-Sirup



Zutaten

Für den Teig:

5 Teebeutel	Schwarzer Tee
180 g	Butter
1 Prise	Salz
120 ml	Vollmilch
5	Eier
2 TL	Backpulver
160 g	Puderzucker
300 g	Mehl

Für das Topping:

100 g	schwarze Tapioka-Perlen
80 g	brauner Zucker

Für den Milch-Tee-Sirup:

5 Teebeutel	Schwarzer Tee
120 ml	Wasser
150 ml	Vollmilch
100 g	brauner Zucker

Für die Buttercreme:

3 EL	Milch-Tee-Sirup
280 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
300 g	weiche Butter
2 Päckchen	Vanillezucker

Rezeptinfo

Zutaten für 18 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 25 Min. Backzeit + 2 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1882 kJ, 450 kcal, 53,9 g Kohlenhydrate, 4,4 g Eiweiß, 24,4 g Fett, 0,12 mg Cholesterin, 0,56 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €



Zubereitung

Der Bubble Tea ist endlich wieder zurück und aktuell ein absolutes Trend-Getränk! Da wir ebenfalls absolute Bubble Tea Fans sind, haben wir uns etwas ganz Besonderes überlegt! Wir haben nämlich einen super leckeren Bubble Tea Cake gebacken! Der Bubble Tea Cake enthält natürlich alle Komponenten, die auch in einem klassischen Bubble Tea mit Milch-Tee zu finden sind. Neben den Tapioka-Perlen, spielt der schwarze Tee natürlich eine wichtige Rolle in unserem Bubble Tea Cake. Die Basis für unseren Bubble Tea Cake bilden fluffige Kuchenböden, die wir mit Milch-Tee-Sirup tränken. Die Kuchenschichten werden dann nacheinander geschichtet und mit einer leckeren Milch-Tee-Buttercreme bestrichen. Ein Topping aus Tapioka-Perlen und Milch-Tee-Sirup darf natürlich auch nicht fehlen! Die Torte wird auf deiner nächsten Feier garantiert ein Hingucker sein und schmeckt dazu auch noch super lecker! Probier's mal aus, so einfach geht's:

Step 1:

Für den Kuchenteig bringst du zuerst die Milch zum Kochen. Dann die Teebeutel hinzufügen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Tee danach abseihen und die Beutel ausdrücken. Dann kannst du den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und drei 18 cm Springformen mit Backpapier auslegen.

Step 2:

Jetzt die Butter zusammen mit dem Puderzucker und etwas Salz dick schaumig aufschlagen. Dann gibst du die Eier nach und nach dazu und schlägst alles weiterhin gut auf. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit der Tee-Milch abwechselnd unter den Teig ziehen. Den Teig auf die drei Formen aufteilen. Im heißen Ofen lässt du die Kuchen für ca. 25 Minuten backen, bis sie goldbraun durchgebacken ist. Die Böden anschließend gut auskühlen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Tapioka-Perlen nach Packungsanweisung kochen. Anschließend den braunen Zucker hinzufügen und mit den Perlen vermengen, bis er sich gelöst hat. Ggf. musst du noch ein bisschen Wasser hinzufügen. Es sollte ein dicker Sirup mit Perlen entstanden sein.

Step 4:

Nebenbei kannst du auch den Milchtee-Sirup kochen. Dazu Wasser und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und kochen lassen, bis der Zucker gelöst ist. Dann den Tee hinzufügen und für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Danach mit der Milch mischen und auf Raumtemperatur herunterkühlen.

Step 5:

Für die Buttercreme schlägst du die Butter mit dem Puderzucker und zwei Päckchen Vanillezucker sowie etwas Salz dick schaumig auf. Dann 3 EL des Milchteesirups unterschlagen. Jetzt geht's ans Schichten. Dazu einen Kuchenboden mit Milch-Tee-Sirup beträufeln. Nun trägst du eine Schicht Buttercreme auf, ein paar Tapioka-Perlen oben drauf legen und alles mit einem weiteren Boden abdecken. Das Ganze mit allen Kuchenschichten so wiederholen. Nun kannst du den Kuchen so mit der Buttercreme eindecken, dass die Böden noch durchscheinen. Dann das Ganze zum Kühlen für ca. 15 Minuten in den Froster stellen.

Step 6:

Zum Schluss kannst du die restlichen Tapioka-Perlen auf dem Kuchen verteilen und am Rand herunterlaufen lassen.

