Naked Cake mit Beeren backen

Zutaten für 1 Naked Cake Torte 20 cm Durchmesser:

Für den Biskuit

- 125 g Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Backpulver

Für die Quark-Sahne-Füllung

- 250 g Magerquark
- 400 ml Sahne
- 200 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)

Für die Milchmädchen-Buttercreme

- 250 g Butter (weich)
- 150 g Milchmädchen
- 100 g Puderzucker

Für die Deko

- Früchte (frisch - Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Physalis, Kiwi, Feigen, Maracuja, ganz nach Belieben)
- Tortenstecker (aus Holz)

Arbeitszeit:	ca. 120 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv:	ca. 155 Minuten
Ruhezeit:	3 Stunden

Naked Cake selber machen - so geht’s:

Biskuit backen

1. Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege eine runde 20 cm Backform mit Backpapier aus.
2. Trenne das Eiweiß vom Eigelb.
3. Schlage das Eiweiß mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif.
4. Rühre dann das Eigelb dazu und schlage es hell auf.
5. Vermische in einer Schüssel das Mehl mit dem Vanillepuddingpulver und dem Backpulver.
6. Hebe die trockenen Zutaten unter die Eimischung.
7. Fülle den Teig in die Backform und backe den Biskuit für 35 Minuten im Ofen. Nimm ihn dann aus dem Ofen und lass ihn für 20 Minuten abkühlen.
8. Schneide den Biskuit 3 mal waagerecht in der Mitte durch.

Buttercreme zubereiten

1. Schlage dazu die Butter hell auf und gib nach und nach die gezuckerte Kondensmilch dazu.
2. Mixe die Buttercreme und gib dann den Puderzucker hinzu. Die Buttercreme sollte streichfest und ohne Stückchen sein.
3. Fülle die Buttercreme in eine Spritzbeutel mit einer runden Spritztülle.

Erdbeer-Sahne-Füllung zubereiten

1. Rühre die Gelatine mit 10 EL Wasser an und lass sie 5 Minuten quellen.
2. Püriere die Erdbeeren.
3. Gib das Erdbeerpüree, den Quark und den Zucker in eine große Schüssel und verrühre die Zutaten miteinander.
4. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnefest steif. Beachte dazu unsere Tipps zum Sahne steif schlagen. Stelle sie bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.
5. Erwärme die Gelatine (sie darf nicht kochen) bis sie sich aufgelöst hat. Gieße die Gelatine sofort zur Quarkcreme und verrühre alles schnell.
6. Hebe nun die geschlagene Schlagsahne unter.

Torte schichten

1. Lege einen der vier Tortenböden auf eine Tortenplatte und stelle einen Tortenring darum.
2. Spritze nun mit der Buttercreme einen 1 cm hohen Rand.
3. Gib in die Mitte so viel Füllung, dass sie bis zum Buttercreme-Rand geht.
4. Lege den nächsten Tortenboden darauf, spritze wieder einen Rand mit der Buttercreme und gib wieder die Füllung in die Mitte.
5. Wiederhole diesen Schritt ein weiteres Mal.
6. Den Abschluss bildet ein Tortenboden.
7. Stelle die Torte für 3 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank.
8. Nimm die Torte aus dem Kühlschrank und löse den Tortenring mit einem Messer.
9. Bestreiche die Torte ringsum mit der restlichen Milchmädchen-Buttercreme.
10. Belege sie anschließend mit frischen Früchten und verziere sie mit einem Tortenstecker aus Holz.
11. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.