

Beeren-Naked-Cake

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g weiche Butter
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Doppelrahm-Frischkäse
225 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
30 g Speisestärke

Ricotta-Joghurt-Creme:

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
250 g Joghurt
140 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Rührchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
¼ l geschlagenes Schlagobers
125 g große feste Erdbeeren
Dr. Oetker Back- & Speisefarben blau und rot

Belag:

125 g Heidelbeeren
125 g Himbeeren
125 g halbierte Erdbeeren

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Den Frischkäse unterrühren. Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Den Tortenboden auf eine Kuchenplatte geben.

④ Ricotta-Joghurt-Creme und zum Belegen:

Für die Creme die Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und die Creme dritteln. Einen Teil mit blauer Speisefarbe passend zur Farbe der Heidelbeeren einfärben. Die blaue Creme auf dem Tortenboden verstreichen und mit Heidelbeeren belegen. Den mittleren Boden darauflegen und leicht andrücken. 1/3 der Creme mit roter Speisefarbe passend zur Farbe der Himbeeren einfärben. Die Creme auf den mittleren Tortenboden streichen und mit Himbeeren belegen. Den Tortenoberteil darauflegen und leicht andrücken. Die übrige Creme passend zur Farbe der Erdbeeren mit roter Speisefarbe einfärben. Die Creme auf den Tortenoberteil streichen und mit Erdbeeren belegen. Die Torte kalt stellen.

⑤ Zum Bestreuen:

Die Torte vor dem Servieren mit Staubzucker leicht bestreuen.