

# Dunkler Naked Cake

10 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

150 g weiche Butter  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
150 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)  
225 g glattes Mehl  
2 ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
30 g Speisestärke  
30 g Backkakao

### Füllung:

2 geschälte Orangen  
400 ml flüssiges Schlagobers  
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix  
250 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)  
1 EL Limettensaft  
50 g gesiebter Staubzucker

### Zum Belegen:

1 in Streifen geschnittene Mango

### Zum Verzieren:

1 - 2 halbierte, ausgehöhlte Maracujas

## 1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Den Frischkäse unterrühren. Mehl mit Backpulver, Speisestärke und Kakao 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 Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 60 Minuten**

## 3 Den erkalteten Tortenboden 2-mal durchschneiden.

#### 4 Füllung:

Die Fruchtfilets der Orangen herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Schlagobers mit Gelatine fix mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Frischkäse, Limettensaft, Staubzucker und 4 EL des aufgefangenen Orangensaftes verrühren. Das Schlagobers unterheben und kalt stellen.

#### 5 Zum Belegen:

1/3 der Creme auf den untersten Tortenboden streichen und mit den Mangoscheiben dicht belegen. Den zweiten Tortenboden darauflegen, leicht andrücken, 1/3 der Creme darauf verstreichen und mit Orangenfilets belegen. Den letzten Tortenboden darauflegen, leicht andrücken und die übrige Creme darauf verstreichen. Mithilfe der Spitze eines Esslöffels eine Schneckenform in die Creme ziehen und die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

#### 6 Zum Verzieren:

Vor dem Servieren Maracuja in die Vertiefungen der Creme Maracuja füllen.