

Naked Cake mit Beeren

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Vollkorn-Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
140 g Gelbzucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
100 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
½ gestr. KL Dr. Oetker
Backpulver

Ricotta-Joghurt-Creme:

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
250 g Schafjoghurt (6 % Fett)
140 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Dekorieren und Bestreuen:

125 g Himbeeren
125 g Brombeeren
125 g Heidelbeeren
Staubzucker
Zitronenmelisseblätter

1 Vollkorn-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Gelbzucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Vollkornmehl mit Puddingpulver und Backpulver vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø), oder 3 Schichtkuchen-Formen, füllen und glattstreichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Das erkaltete Biskuit aus dem Form lösen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit 2-mal durchschneiden und den Biskuitboden auf eine Kuchenplatte geben.

④ Ricotta-Joghurt-Creme:

Für die Creme die Zutaten mit dem Schneebesen verrühren. Die Torte mit Creme zu einem Naked Cake zusammensetzen und mit Creme abschließen. Die Torte ca. 1/2 Std. kaltstellen.

⑤ Zum Dekorieren und Bestreuen:

Die Torte vor dem Servieren mit Beeren dekorieren und mit Staubzucker bestreuen. Die Melisseblätter dekorativ auf die Torte geben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Typisch für den Naked Cake sind abgerundete Böden, die einzeln in Easy Layer-Schichtkuchen-Formen gebacken werden.