

# Naked Cake mit Erdbeeren

16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)  
130 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
150 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Eierlikör-Erdbeer-Füllung:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
150 ml Eierlikör  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
800 ml geschlagenes Schlagobers  
400 g klein geschnittene Erdbeeren

### Zum Verzieren:

Erdbeeren  
Macarons  
Dr. Oetker 3D Zucker-Dekor  
Blümchen klein

## 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 2 Tortenboden durchschneiden:

Das Backpapier vom erkalteten Tortenboden abziehen. Den Tortenboden 2-mal durchschneiden.

③ Eierlikör-Erdbeer-Füllung:

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Eierlikör mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Ca. 1/3 der Creme zur Seite geben. Unter die übrige Creme die Erdbeerstücke heben.

Den Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und die Hälfte der Creme mit den Erdbeerstücken darauf verteilen. Den mittleren Boden darauflegen, die übrige Creme mit Erdbeerstücken aufstreichen und mit dem Tortenoberteil abschließen. Die Torte mit der zur Seite gegebenen Creme dünn einstreichen und ca. 3 Std. kalt stellen.

④ Zum Verzieren:

Die Torte mit Erdbeeren, Macarons und Zucker-Blümchen dekorativ verzieren.