

Naked Cake mit Frischkäse-Buttercreme

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Wiener Masse:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte Wiener Art
100 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
1/8 l Milch

Frischkäse-Buttercreme:

300 g sehr weiche Butter
220 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
300 g Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
80 g gesiebter Staubzucker
100 g klein geschnittene Bananen
Saft von 1 Limette
25 ml Rum

Zum Wälzen:

gesiebter Backkakao
Kokosette

Zum Garnieren:

vorbereitete Cake-Kugeln

1 Wiener Masse:

Die Backmischung mit Butter, Eiern und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 4 Min. glatt rühren. 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: ca. 40 Minuten

- 2 Die Tortenoberfläche gerade schneiden, die Abschnitte zu feinen Bröseln reiben und zur Seite geben. Die Torte 2-mal durchschneiden und den Tortenboden auf eine Kuchenplatte geben.

3 Frischkäse-Buttercreme:

Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Frischkäse mit Staubzucker verrühren und mit der Buttercreme vermischen. Bananenstücke mit Limettensaft vermischen und mit Rum unter die Frischkäse-Buttercreme rühren.



- 4 Ca. 90 g von der Creme mit den Tortenbröseln vermischen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (14 mm Ø) füllen. 20 Kugeln auf ein Backpapier spritzen und ca. 20 Min. kalt stellen.
- 5 **Zum Wälzen:**
Die Hälfte der Kugeln in Kakao und die übrigen in Kokosette wälzen. Die Torte mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.
- 6 Die Hälfte der übrigen Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Rosetten auf die Tortenböden spritzen und zusammensetzen. Mit der übrigen Creme Rosetten neben- und übereinander auf den Tortenoberteil spritzen, bis die Creme aufgebraucht ist.
- 7 **Zum Garnieren:**
Den Naked Cake bis zum Servieren kalt stellen und vor dem Servieren mit den Butter-Creme-Kugeln garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Kugeln auch mit einem Eisportionierer portionieren.

