

Naked Cake Muttertagstorte

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

100 g weiche Butter
110 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
100 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
160 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
30 g Speisestärke

Schokodekor:

4 Schokogebäckstäbchen
16 Milka® Hauchzarte Herzen
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

Beerenmischung:

100 g klein würfelig geschnittene Erdbeeren
ca. 50 g rote Ribiseln
50 g Himbeeren

Baileys-Creme:

2 Pkg. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
150 ml Baileys® (Whiskey-Sahne-Likör)
400 ml flüssiges Schlagobers

Zum Verzieren:

150 g Erdbeeren
80 g rote Ribiseln
80 g Himbeeren
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie backe ich einen kleinen Naked Cake für Muttertag?:

1 Sandmasse:

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

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

3 Schokodekor:

Die Schokostäbchen auf ein Brett legen und am oberen Ende die Schokoherzen mit Zuckerschrift festkleben. "MAMA" auf die Schokoherzen schreiben und die Zuckerschrift fest werden lassen.

4 **Beerenmischung:**

Die würfelig geschnittenen Erdbeeren mit Ribiseln und Himbeeren vermischen.

5 **Baileys®-Creme:**

Moussepulver mit Baileys® und Schlagobers mit dem Handmixer (Rührstäbe) 1 Min. cremig aufschlagen. 1/3 der Creme auf den unteren Tortenboden streichen. Die Hälfte der Beerenmischung darauf verteilen. Den mittleren Tortenboden auflegen, leicht andrücken und das nächste Drittel der Creme darauf streichen. Die übrige Beerenmischung darauf verteilen. Den oberen Tortenboden auflegen und leicht andrücken. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen und mind. 2 Std. kalt stellen.

6 **Zum Verzieren:**

Die Muttertagstorte mit Beeren beliebig verzieren. Die Schokoherzen an den Tortenrand drücken. Vor dem Servieren die Schokostäbchen in die Torte stecken und mit Dekorblüten verzieren.