

Naked Cake

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
100 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
40 g Zucker
½ l Milch
250 g weiche Butter

Zum Dekorieren:

Beeren nach Wahl
Essblüten

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 (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Tortenboden durchschneiden:

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

3 Buttercreme:

Für die Creme Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt erkalten lassen.
Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und den Pudding nach und nach unterrühren; darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (14 mm) füllen und Tupfen auf den unteren Tortenboden spritzen. Den mittleren Tortenboden darauflegen und von außen nach innen eine Spirale aufspritzen. Den obersten Tortenboden darauflegen. Ein Kreuzmuster aufspritzen und mit Linien auffüllen. Die Linien mit einem Löffel von außen nach innen nachstreichen.

4 Zum Dekorieren:

Die Torte mit Beeren und Blüten beliebig dekorieren.