

Naked-Früchte-Traum

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten am Vortag:

250 g Sauerrahm
250 ml flüssiges Schlagobers

Biskuitmasse:

100 g Butter
6 Eier (Größe M)
240 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
250 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Tränken:

100 ml Orangenlikör

Creme:

vorbereitetes Sauerrahm-Obers-Gemisch
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 geh. EL gesiebter Staubzucker

Zum Belegen:

250 g frisches Obst (z. B. Ribiseln, Himbeeren, Marillen, Pfirsiche, Melone)

1 Zum Vorbereiten am Vortag:

Zum Vorbereiten Sauerrahm und Schlagobers verrühren und 20 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach 4 Std. kalt stellen.

2 Biskuitmasse:

Die Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Die Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.

3 Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (18 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

4 Zum Tränken:

Die erkalteten Tortenböden jeweils 1-mal durchschneiden und mit Orangenlikör tränken.

5 Creme:

Das vorbereitete Sauerrahm-Schlagobers-Gemisch mit Sahnesteif und Staubzucker glattrühren und ca. 10 Min. stehen lassen. Ca. 1/4 der Creme auf einen Tortenboden streichen und einen weiteren Tortenboden mit der Schnittfläche nach oben darauflegen. Den Vorgang für die weiteren Tortenböden wiederholen. Die Torte mit der übrigen Creme dünn einstreichen und mind. 3 Std. kalt stellen.