


# Mascarpone-Schoko-Schichtkuchen

Saftiger Schokoladen-Naked Cake mit einer Mascarpone-Quark-Creme

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### Teig:

250 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
225 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
2 EL Milch  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
100 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
25 g Dr. Oetker Kakao

### Zum Tränken:

etwa 100 ml schwarzer  
Johannisbeerlikör (Cassis) oder  
schwarzer Johannisbeernektar

### Füllung:

500 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)  
500 g Speisquark (40% Fett  
i.Tr.)  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
etwa 4 EL Orangensaft  
etwa 50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker

### Belag:

etwa 250 g gemischtes Obst, z.  
B. gemischte Beeren, Feigen  
3 - 4 Zweige Rosmarin und  
Thymian oder Zitronenthymian

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe kurz schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren einstreuen und die Masse 2 Min. schlagen. Milch unter Rühren zufügen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren. Zuletzt die heiße Butter kurz unterrühren. Den Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 22 Minuten**

Den Boden lösen, mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

**3 Tränken:**

Boden vierteln. Einen unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und mit etwas Likör oder Nektar tränken.

**4 Füllung:**

Mascarpone und Quark mit Gelatine fix in einer Rührschüssel etwa 1 Min. mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Orangensaft, Zucker und Vanille-Zucker kurz unterrühren. Gut 1/4 Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Zweiten Boden auflegen, tränken und mit gut 1/4 Creme bestreichen. Dritten Boden auflegen, tränken, mit einem weiteren Cremeviertel bestreichen und mit dem vierten Boden belegen. Diesen tränken und übrige Creme so darauf streichen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand frei bleibt.

**5 Belag:**

Obst verlesen, ggf. waschen und klein schneiden. Das Obst auf den Kuchen türmen und mit den Kräutern dekorieren. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torte schon am Vortag ohne den Belag vorbereiten. Durchgezogen schmeckt die Torte noch besser.
- Der Boden ist einfriergeeignet.