

Naked Cake Eierlikör

Mit diesem Rezept sieht die selbstgemachte Torte mit Sahne und Eierlikör so gut aus wie sie schmeckt.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier

Teig:

3 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g Schlagsahne

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Eierlikör-Sahne-Belag:

400 g kalte Schlagsahne

100 ml Eierlikör

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

2 - 3 EL Eierlikör

Wie backe ich ganz einfach einen Naked Cake Eierlikör?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Sahne unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Tortenboden am Rand lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

3 Eierlikör-Sahne-Belag zubereiten:

Eierlikör mit **1 Pck.** Gelatine fix verrühren. Sahne mit **1 Pck.** Gelatine fix steif schlagen. Sahne unter den Eierlikör heben. Zuletzt Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren.

1/3 der Creme auf den unteren Tortenboden geben und bis zum Rand verstreichen. Den mittleren Boden auflegen, andrücken und die Hälfte der restlichen Creme bis zum Rand darauf verstreichen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Etwa 2 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) füllen. Übrige Creme auf der Torte bis zum Rand verstreichen.

- 4 Mit dem Spritzbeutel kleine Creme-Tuffs als Rand aufspritzen und mit Raspelschokolade verzieren. Eierlikör auf die Mitte der Torte verteilen und den Naked Cake Eierlikör mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Tortenboden bereits am Vortag gebacken wird, lässt er sich besser durchschneiden.
- Nach Belieben den Naked Cake Eierlikör mit Schokosoße besprenkeln.

