

Naked Cake Hochzeit

Zarter Biskuit mit fruchtiger Erdbeerfüllung und Mascarpone-Creme - das beste Rezept für eine moderne Naked Cake Hochzeitstorte.

etwa 22 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

10 Eier (Größe M)

225 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

225 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Erdbeerfüllung:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

250 g Erdbeeren

25 g Zucker

Mascarponefüllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

400 g kalte Schlagsahne

750 g Mascarpone

500 g Speisequark (Magerstufe)

100 g Zucker

5 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

etwa 200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Rosen unbehandelt

Wie backe ich einen Naked Cake Hochzeit selbst?:

1 Vorbereiten:

Boden der beiden Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer großen 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. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in beiden Springformen gleich hoch verteilen und glatt streichen. Wenn möglich Formen auf dem Rost nebeneinander in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.



Die Tortenböden aus den Formen lösen, auf mit Backpapier belegte Kuchenroste stürzen und erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Die Böden zweimal waagrecht durchschneiden. Den größeren unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.
- 4 **Erdbeerfüllung zubereiten:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Zucker pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Etwa 4 EL des Erdbeerpürees mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann in das übrige Püree langsam einrühren.
- 5 **Mascarponefüllung zubereiten:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Quark, Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Mascarponecreme mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann in die übrige Creme einrühren. Sahne in 2 Portionen unterheben. Etwa 7 geh. EL der Creme auf den Boden im Tortenring geben und verstreichen. Etwa 4 EL Erdbeerpüree in die Mitte geben. Das Püree mit der Gabel vorsichtig in die Creme ziehen, dabei den äußeren Rand frei lassen, so dass die Erdbeerfüllung außen nicht zu sehen ist. Den mittleren Boden auflegen und erneut wie oben beschrieben verfahren. Auf den obersten Boden eine sehr dünne Mascarponeschicht streichen.
- 6 Den kleinen unteren Boden auf eine Platte geben und einen Tortenring darumstellen. Etwa 5 EL der Mascarponecreme daraufgeben und verstreichen. Etwa 3 EL Erdbeerpüree in die Mitte geben und wie oben beschrieben marmorieren. Die kleine Torte ebenfalls wie die große Torte füllen und zusammensetzen. Auf den obersten Boden ebenfalls eine sehr dünne Cremeschicht streichen. Beide Torten mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 7 **Verzieren:**
Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Tortenringe mit einem Tafelmesser lösen und entfernen, Rand ggf. mit dem Tafelmesser glätten. Die Torten hauchdünn mit Sahne einstreichen, dabei mit dem Rand beginnen. Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen. Den Naked Cake Hochzeit mit Rosen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Böden können auch einige Tage im Voraus gebacken und eingefroren werden.

