

Naked Cake Joghurt

Erfrischende Naked Cake mit Joghurt, Mango- und Joghurtsahne aus einer Backmischung.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake Joghurt
100 g weiche Margarine oder Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)

Joghurt-Sahne-Mango-Belag:

250 g Mangos (Abtropfgew.)
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
400 g kalte Schlagsahne
150 g Joghurt
2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

essbare Blüten oder getrocknetes Blütenmix

Wie backe ich einen Naked Cake mit Joghurt-Mango-Füllung?:

1 Vorbereiten:

Für den Belag Mangos auf einem Sieb abtropfen lassen. Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen und Bodenplatte entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

3 Joghurt-Sahne-Mango-Belag zubereiten:

Mangos mit Sahnesteif pürieren. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Joghurt nach Packungsanleitung zubereiten. Unter ein Drittel der Füllung das Mangopüree rühren. Unter die restlichen Füllung den Zitronensaft geben. Mango- und die Zitronenjoghurtsahne jeweils in einen großen Gefrierbeutel ohne Standboden oder Einwegspritzbeutel füllen und eine Ecke (ca. 2 cm) abschneiden. Zuerst die beiden Fruchtfüllungen auf den oberen Tortenboden abwechselnd in Streifen auftragen (mit gefüllten Spritzbeuteln lässt sich besser arbeiten und so sieht der obere Boden gut aus). Auf den unteren Boden die Streifen entsprechend spritzen. Den mittleren Boden auflegen und nun die Streifen **quer** auftragen. Dann den oberen Boden auflegen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



4 Verzieren:

Vor dem Verzehr den Naked Cake Joghurt mit Blüten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Belag für den Naked Cake Joghurt-Mango in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und aufspritzen. Die Streifen werden dann exakter.
- Den Joghurt-Mango-Belag statt mit Zitronensaft mit Orangenlikör zubereiten.
- Noch einfacher geht es, die beiden Füllungen mit Teelöffeln auf den Böden verteilen.