



Naked Cake mit Beeren

Eine kleine Torte im angesagten Naked-Cake-Style, einer Sahnecreme und frischen Beeren.

etwa 10 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

150 g weiche Butter oder
Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Doppelrahm-Frischkäse
225 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
30 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Füllung:

etwa 250 g Erdbeeren
etwa 125 g Himbeeren
etwa 125 g Heidelbeeren
(Blaubeeren)
250 g Speisequark (Magerstufe)
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Zitrone
400 g kalte Schlagsahne
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich eine Naked Cake Torte mit Beeren?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Frischkäse unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Gebäck auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- ③ Mitgebackenes Backpapier entfernen und Gebäck zurückstürzen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Platte legen.

④ Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen, einige Erdbeeren mit Grün lassen, die anderen putzen. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen und Heidelbeeren waschen. Sahne steif schlagen. Quark mit Vanillin-Zucker und Quarkfein in einer Rührschüssel verrühren. Sahne unter die Quarkmasse heben. Creme dritteln. Einen Teil mit blauer und roter Speisefarbe passend zur Farbe der Heidelbeeren bläulich einfärben. Creme auf dem Boden verstreichen und Heidelbeeren darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Einen Teil Creme mit roter Speisefarbe passend zur Farbe der Himbeeren pink einfärben. Creme auf dem Boden verstreichen und Himbeeren darauf verteilen. Letzten Boden auflegen und leicht andrücken. Restliche Creme mit roter und evtl. gelber Speisefarbe passend zur Farbe der Erdbeeren rosa einfärben. Creme auf dem oberen Boden verstreichen. Erdbeeren ohne Grün halbieren und auf der Creme verteilen. Erdbeeren mit Grün ganz lassen und ebenfalls auf der Creme verteilen. Torte in den Kühlschrank stellen.

⑤ Verzieren:

Torte vor dem Verzieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Füllung lässt sich das Gebäck einfrieren.