

Naked Cake mit Karotten

Diese selbstgemachte Torte aus einer Backmischung mit Nuss-Sahne, Möhren und Marzipan-Rüblis sieht einfach gut aus und schmeckt.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

75 g Möhren (Karotten)

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake

Nuss

100 g weiche Margarine oder Butter

2 Eier (Größe M)

Nuss-Sahne-Belag:

400 g kalte Schlagsahne

100 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker gehackte Pistazien

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Marzipan Rübli

Wie backe ich einen kleinen Naked Cake mit Karotten?:

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Möhren schälen und raspeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Möhren, **aber ohne Milch**, nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

Nach 10 Min. den Papierring - **ohne Messer** - lösen und entfernen. Kuchen **mind. 2 Std.** erkalten lassen.

Dann Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

3 Nuss-Sahne-Belag zubereiten:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) nach Packungsanleitung zubereiten. 1/3 der Creme auf den unteren Tortenboden geben und bis zum Rand verstreichen. Etwa 1/3 der Pistazien darauf verteilen. Den mittleren Boden auflegen, andrücken und die Hälfte der restlichen Creme bis zum Rand darauf verstreichen. Ebenfalls etwa 1/3 der Pistazien darauf verteilen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Übrige Creme auf der Torte bis zum Rand kuppelförmig verstreichen.

4 Marzipan-Rübli und Pistazien auf der Torte verteilen und den Naked Cake mit Karotten mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Tortenboden bereits am Vortag gebacken wird, lässt er sich besser durchschneiden.

