

# Naked Cake mit Mandeln und Cranberrys

Quadratischer Naked Cake mit Mandelbuttercreme und knuspriger Krokantdekoration

etwa 12 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Backrahmen

### Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Mandel-  
Geschmack  
50 g Zucker  
450 ml Milch  
125 g getrocknete Cranberrys  
200 g weiche Butter

### Biskuitteig:

100 g Dr. Oetker gehackte  
Mandeln  
5 Eier (Größe M)  
160 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Krokant:

25 g Butter  
50 g Zucker  
2 EL Milch  
100 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

### Zum Tränken:

100 ml Amaretto (Mandellikör)  
6 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Für die Buttercreme Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 50 g Zucker und 450 ml Milch**, zubereiten. Den heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen. Cranberrys fein hacken, evtl. das Messer zwischendurch reinigen. Etwa 2 EL der Cranberrys für den Krokant beiseitestellen. Für den Teig Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen (28 x 28 cm) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

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



## ② Biskuitteig:

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. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss die Mandeln vorsichtig unterheben. Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 24 Minuten**

Backrahmen lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

## ③ Krokant:

Backblech mit Backpapier belegen. Butter, Zucker und Milch in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist. Masse etwa 1 Min. einköcheln lassen. Topf vom Herd nehmen. Mandeln unterrühren und Masse etwas abkühlen lassen. Masse auf das Blech geben und dünn verstreichen. Übrige Cranberrys darauf verteilen und backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Krokant mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## ④ Tränken:

Mitgebackenes Backpapier vom Biskuitboden abziehen. Boden zurückstürzen und in 4 Quadrate zu je etwa 14 x 14 cm schneiden. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Amaretto mit Wasser mischen und jeweils 1/4 der Tränke auf je einen Boden verteilen.



## 5 Buttercreme:

Butter in eine Rührschüssel geben, mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Cranberrys kurz unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø mind. 14 mm) geben. Auf dem unteren Boden mit etwa 1/4 der Buttercreme Tupfen spritzen. Zweiten Biskuitboden leicht andrücken und Tupfen spritzen. Vorgang mit den restlichen Biskuitböden wiederholen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 6 Verzieren:

Vor dem Servieren Krokant in Stücke brechen und den Naked Cake damit verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt der Amaretto-Tränke können Sie auch 150 ml Apfelsaft verwenden.
- Ohne Krokant ist die Torte einfriergeeignet.