

Naked Cake Zitrone

Eine kleine Torte aus einer Backmischung selbstgemacht mit Joghurt-Sahne und Lemon Curd schmeckt so wunderbar frisch und fruchtig.

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-Belag:

400 g kalte Schlagsahne

200 g griechischer Joghurt (10% Fett)

Außerdem:

etwa 320 g Lemon Curd

etwa 2 EL Dr. Oetker gehackte

Pistazien

Pfefferminzblätter oder

Basilikumblätter

Wie backe ich einen Naked Cake Zitrone?:

1 Vorbereiten:

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-Belag zubereiten:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Joghurt** zubereiten. 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Lemon Curd glatt rühren, 1/3 davon auf der Creme bis zum Rand verstreichen. Am Rand Pistazien aufstreuen. Mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen, ebenfalls mit Lemon Curd bestreichen und Pistazien aufstreuen. Oberen Boden auflegen und mit der übrigen Creme bestreichen. Lemon Curd darauf verstreichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Pistazien aufstreuen. Den Lemon Curd Naked Cake nach Belieben mit Minze- oder Basilikumblättern verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine noch frischere Joghurt-Sahne ein paar fein gehackte Pfefferminzblätter unterrühren.