

Weihnachtlicher Naked Cake

Eine kreative, aber einfache Variante der Backmischung Naked Cake Nuss mit selbstgemachten Schokoladen-Tannenbäumen als Topper.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

1 Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake Nuss

100 g weiche Margarine oder Butter

2 Eier (Größe M)

25 ml Milch (2 EL)

Zum Tränken:

etwa 3 EL Williams-Christ-Birnengeist

Nuss-Sahne-Creme:

50 g Nusskernmischung

400 g kalte Schlagsahne

100 ml Milch

Tannenbaum-Topper:

Backblech

Backpapier

50 g Dr. Oetker Kuvertüre

Vollmilch

50 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

6 - 8 Mikado®

Dr. Oetker Dekor Kreation Grüner Mix

Wie backe ich eine kleine weihnachtliche Torte aus einer Backmischung?:

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.

3 Tränken:

Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Jeden Boden mit 1 EL Williams-Christ tränken.

4 Nuss-Sahne-Creme zubereiten:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. 1/3 der Sahne-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 11 cm) geben und auf den unteren Tortenboden in Tupfen aufspritzen. Mittleren Boden auflegen und das nächste Drittel der Nusscreme aufspritzen. Oberen Boden auflegen und übrige Creme in Tupfen aufspritzen. Naked Cake Nuss mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Tannenbaum-Topper zubereiten:

Jede Kuvertüre fein hacken und jeweils in einen kleinen Gefrierbeutel geben und diesen verschließen. Beide Gefrierbeutel in ein Wasserbad bei schwacher Hitze hängen und unter mehrfachem Durchkneten die Kuvertüre schmelzen lassen.

6 Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf die Mikados® verteilen. Einen Kuvertürebeutel aus dem Wasser nehmen, abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre in horizontalen Bewegungen als Dreiecks-Tannenbaum-Form über die Hälfte der Stäbchen auftragen. Anschließend mit dem Dekor bestreuen. Mit dem zweiten Kuvertürebeutel die restlichen Tannen spritzen und dekorieren. Kalt stellen und vollständig aushärten lassen.

7 Den Naked Cake vor dem Servieren nach Belieben mit gehackten Haselnüssen oder einem anderen Dekor bestreuen. Die Tannenbaum-Topper vorsichtig vom Backpapier lösen und dekorativ in die Torte stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen.
- Der Alkohol kann durch Milch ersetzt werden.