



you are what you create.



REZEPTSERVICE

Bildnummer: 12241261

Rezeptnummer: R1151096

Naked Cake mit Weihnachtsdekoration (vegetarisch)

(Für 1 Torte (ca. 20 cm ø) bzw. für 10 Stücke)

Zubereitungszeit: 50 min

Backen ca.: 20 min

Kühlen ca.: 4 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

Für den Biskuit:

6 Eier

170 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

125 g Mehl

50 g Speisestärke

Für die Vanillecreme:

8 Blätter Gelatine

500 g Mascarpone

100 g Joghurt

5 EL Limettensaft

120 g Puderzucker

1 EL Vanilleextrakt

400 ml Sahne

Zum Verzieren:

200 ml Sahne

frisches Fichtengrün, kleine Pinienzweige o. Ä.

Die Rezepte sind Vorlagen, welche nach bestem Wissen und Gewissen angefertigt wurden. Für das Gelingen der Gerichte kann keine Haftung übernommen werden.



you are what you create.

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden zweier Springformen à 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 3 EL warmem Wasser, 140 g Zucker und dem Vanillezucker weiß-cremig schlagen. Die Eiweiße mit Salz und dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Das Mehl mit der Stärke mischen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, die Mehlmischung darüber sieben und locker unterheben. Die Masse jeweils zur Hälfte in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen in 20 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, den Biskuit am Rand mit einem Messer lösen, aus den Formen auf ein Stück Backpapier stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die beiden Biskuits jeweils einmal waagerecht halbieren, sodass 4 Böden entstehen.

Für die Vanillecreme die Gelatine 8-10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Mascarpone mit dem Joghurt, dem Limettensaft, dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt verrühren. Die Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und vorsichtig auflösen. 1-2 Esslöffel Mascarponecreme unter die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Gelatinemasse zur restlichen Mascarponecreme geben und gut unterrühren. Die Sahne steifschlagen und unterheben.

Einen Tortenboden auf eine Servierplatte oder eine Baumscheibe setzen und mit einem Tortenring umspannen. Ein Drittel der Vanillecreme darauf geben und glatt streichen. Mit einem weiteren Biskuit belegen, leicht andrücken, ein weiteres Drittel Creme darauf geben und das Ganze noch einmal wiederholen, bis die komplette Creme mit 3 Böden eingeschichtet ist. Mit dem letzten Biskuit abdecken, andrücken und die Torte 4 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren den Tortenring lösen. Die Sahne steif schlagen und die Torte oben mit einer dünnen Schicht Sahne bestreichen. Die restliche Sahne rund um die Torte verstreichen, sodass die Tortenböden noch durchscheinen. Das Fichtengrün gründlich waschen und trocken schütteln. In kleine Zweige teilen und die Torte damit dekorativ belegen.

Die Rezepte sind Vorlagen, welche nach bestem Wissen und Gewissen angefertigt wurden. Für das Gelingen der Gerichte kann keine Haftung übernommen werden.