

NAKED CAKE VANILLE



ZUTATEN:

Masse für Tortenringgrößen 26 cm und 20 cm

für den Teig:

310 g Zucker
7 Dotter
2 Pkg. Vanillezucker
150 ml Öl
150 ml Wasser
270 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
7 Eiklar
30 ml Schlagobers (Sahne)

für die Creme:

250 g Topfen
200 g Mascarpone
150 g Vanille-Joghurt
80 g Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
1 Stange echte Vanille (ausgekratzt)

restliche Zutaten:

Erdbeermarmelade
Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Physalis bzw. Beeren der Saison
weilers: Blumen, Blätter



ZUBEREITUNG:

Zubereitung Böden:

1. Eier trennen und Eiklar steif schlagen. Kühl stellen.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, langsam Öl dazugeben und immeriterrühren. Wasser kurz unterrühren.
3. Nun Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel vermischen und in den Teig geben. Den Schlagobers noch zum Teig geben und nur noch kurz, aber gründlich unterrühren.
4. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft vorheizen).
5. Die Springformen mit Backpapier auslegen und auch die Ränder mit Backpapierstreifen auslegen. So löst sich der Teig sehr schön.
6. Die Backformen mit dem Teig zu 3/4 füllen.
7. Die Böden ca. 20 Minuten backen. (Bitte die Stäbchenprobe machen) Nach ca. 10 Minuten von oben mit Backpapier abdecken, damit die Böden nicht zu dunkel werden.
8. Die Böden sollten ca. 15 Minuten in der Springform auskühlen und dann auf ein Kuchengitter gestürzt werden, damit sie vollständig auskühlen.

Zubereitung Creme:

1. Mascarpone, Topfen und Vanillejoghurt in einer großen Rührschüssel cremig aufschlagen.
2. Nun Staubzucker, Vanillezucker und die echte Vanille dazugeben und gründlich unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Kalt stellen.

weitere Zubereitung:

1. Den großen Boden zweimal aufschneiden (dritteln) und die einzelnen Teile zur Seite legen. Den unteren Boden mit einem Esslöffel Marmelade bestreichen und anschließend etwas Mascarpone-Topfen-Creme darauf verteilen. Den mittleren Tortenteil daraufsetzen, nochmals mit einem Esslöffel Marmelade und der Creme bestreichen und den letzten Tortenteil daraufsetzen. Torte Zur Stabilität können im großen Boden 3 Holzspieße dienen, die man in der Mitte verteilt (siehe Bild. Die 3 Kreise sollen die Holzstäbchen darstellen, die in der passenden Länge abgeschnitten werden). Bei mir hat es allerdings gut ohne die Stäbchen gehalten.
2. Das gleiche Zusammenbauen nun auch mit dem 20 cm Boden fortsetzen. Den kleineren unteren Boden auf die Mitte des großen Tortenboden setzen.
3. Die restliche Creme kann dann mit einem Spachtel oder eine Winkelpalette hauchzart um die Böden gestrichen werden, so dass weiterhin der Teig der Böden zu sehen ist.
4. Mit Staubzucker von oben bestreuen.
5. Nach Belieben mit Beeren und Blumen verziehen. Tipp: Ich habe etwas Creme in ein kleines Plastik-Jau-sensäckchen gegeben und vorne ein Eckchen rausgeschnitten. So kann man mit der Creme die Beeren und Physalis „ankleben“ und nichts kann herunterrollen.

