ERDBEER NAKED CAKE

ERDBEER NAKED CAKE

Zutaten *Tortenböden:*

4 Eier / 225 g Zucker / 1 Packung Vanillezucker / 200 ml Pflanzenöl / 200 ml Milch / 350 g Mehl / 1 EL Backpulver / 1 Prise Salz

Zutaten *Füllung und Dekoration*:

250 g Erdbeeren / 4 EL Staubzucker / 200 g Zartbitterschokolade / 250 g Erdbeeren, für die Dekoration / 750 ml Schlagobers / 3 Packungen Sahnesteif

Zubereitung

Für die Tortenböden:

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen, den Rost unten platzieren und eine runde Kuchenform mit 20 cm Durchmesser und herausnehmbarem Boden gut einfetten.
2. Die Eier gemeinsam mit dem Zucker und Vanillezucker hellcremig aufschlagen, bis sich die Masse verdoppelt hat.
3. Unter Rühren Öl und Milch hinzufügen.
4. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver und Salz gut miteinander vermischen und zu den restlichen Zutaten geben. Kurz unterheben.
5. Den Teig in die vorbereitete Form gießen und für 45-55 min. backen.
6. Komplett auskühlen lassen.

Für die Füllung:

1. Die ersten 250 g Erdbeeren waschen, entstielen und klein würfeln. Danach gemeinsam mit dem Staubzucker in einem Topf so lange kochen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Komplett abkühlen lassen.
2. Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die restlichen Erdbeeren waschen und halb in die geschmolzene Schokolade tunken. Danach auf Backpapier festwerden lassen.
3. Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif aufschlagen, und danach den komplett abgekühlten Erdbeersirup unterrühren.
4. Die Kuchenböden in drei gleiche Teile schneiden. Den ersten auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umschließen. 3-4 EL von der Füllung darauf verteilen und mit dem zweiten Boden belegen. Wiederholen und den letzten Kuchenboden auflegen. Diesen ebenfalls mit der Füllung bestreichen.
5. Restliche Füllung in einen Spritzbeutel füllen und so die Oberfläche verzieren. Die in Schokolade getunkten Erdbeeren darauflegen.
6. Für mindestens 4-5 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Gebacken und zubereitet mit

RIESS Tortenform Ø 20 cm

Artikelnummer: 0480-022
Erhältlich in Ø 20, 24, 26, 28 cm
Mehr Infos unter www.riess.at

Schnabeltopf Pünktchen rot 0,75 Liter

Artikelnummer: 0039-077
Erhältlich in 0,5 / 0,75 / 1 Liter