



Naked Cake mit Beeren

<https://www.edeka.de/naked-cake.jsp>



Backen Sie eine leckere Torte mit einer cremigen Waldbeerenfüllung und einem Ganache-Topping! Unser Naked-Cake-Rezept verrät Ihnen, wie der Kuchen gelingt.

Zutaten

Zutaten für: 12 Stück

Für den Boden:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
4	Eier	
	Vanilleextrakt	
1 Prise	Salz	
200 g	Zucker	
200 ml	Sonnenblumenöl	EDEKA Bio Natives Sonnenblumenöl
200	Mineralwasser, classic	
250 g	Weizenmehl (Type 405)	
50 g	Backkakao	
100 g	Speisestärke	
1 Päckchen	Backpulver	

Für die Creme:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
500 g	Mascarpone	
1 Päckchen	Sahnesteif	
50 g	Puderzucker	
	Vanilleextrakt	
400	Sahne	EDEKA Bio Frische Schlagsahne
800 g	Beerenmischung, tiefgekühlt	GUT&GÜNSTIG Beerenmischung mit Sauerkirschen
1 Schale	Beerenmischung	

Für die Glasur:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
100 g	Sahne	
100 g	Zartbitterschokolade	EDEKA Edel-Zartbitterschokolade

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
	Springform mit ca. 20 cm Durchmesser	

Rezept: Ernährungsservice

Rezeptinformation

Zutaten für: **12 Stück**

Zubereitungszeit: **60 Min.**

Fertig in: **60 Min.**

Je Stück : **3056 kJ, 730 kcal, 59,5 g Kohlenhydrate, 9,7 g Eiweiß, 52,5 g Fett, 164 mg Cholesterin, 4,2 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitung

- 1.) Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Danach die Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
- 2.) Eier, Zucker, Vanille und Salz zu einer cremigen Masse verrühren. Öl und Wasser hinzufügen und kurz bei niedriger Stufe unterrühren. Mehl, Kakaopulver, Stärke und Backpulver vermischen, dazugeben und verrühren.
- 3.) Den Teig in die Backform geben und für ca. 25 Minuten backen. Anschließend den Teig komplett abkühlen lassen.
- 4.) Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Vanilleextrakt unterrühren. Die Creme bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen.
- 5.) Den Boden in 3 Schichten schneiden (oder direkt in 3 Formen backen) und auf eine Tortenplatte setzen. Die Hälfte der Creme darüber verteilen und mit der Hälfte der gefrorenen Beeren belegen. Dann den zweiten Boden aufsetzen, mit der restlichen Creme bestreichen und mit der anderen Hälfte der gefrorenen Beeren belegen. Zum Schluss den Teigdeckel aufsetzen und das Ganze wieder in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fertig ist.
- 6.) Für die Glasur die Sahne kurz erhitzen und anschließend vom Herd nehmen. Die Schokolade einrühren, solange bis sie sich komplett aufgelöst hat.
- 7.) Die etwas abgekühlte Ganache auf der Torte verteilen und am Rand etwas herunterlaufen lassen. Mit den frischen Beeren belegen und servieren.

Probieren Sie auch unseren köstlichen !Verwöhnen Sie Ihre Gäste auch mit einem unserer anderen tollen

Küchenutensilien



Naked Cake mit Beeren

<https://www.edeka.de/naked-cake.jsp>

Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG
