

Naked Cake mit Apfelchips und Haselnuss

Zutaten:

für den Biskuitboden (1 Blech):

- 9 Eier (Größe M)
- 4 EL heißes Wasser
- 350 g Zucker
- 3 gehäufte EL Vanillezucker (vorzugsweise selbstgemacht oder 2 Pck.)
- 350 g Dinkelmehl
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 100 g zerlassene Butter
- Backpapier

für die Creme:

- 500 g Mascarpone
- 3 Becher Sahne
- 50 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln als histaminarme Variante)
- 1 Schuss Baileys (optional)
- 2 Päckchen Sahnesteif (optional)

Außerdem:

- Apfelchips zur Dekoration
- Blumendekoration

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Umluft vorheizen. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze zerlassen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den

Topf von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Die Eier zusammen mit dem heißen Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles ca. 1-2 Minuten schaumig schlagen. Weiter umrühren und den Zucker, sowie den Vanillezucker hinzufügen. Weitere 3 Minuten schaumig bzw. cremig schlagen.
3. Das Mehl und das Backpulver durch ein Sieb fein sieben. Unter Rühren zum Teig löffelweise hinzufügen und unterrühren. Als letztes die zerlassene Butter hinzufügen. Nochmals gut verrühren.
4. Ein Backblech mit dem Backpapier auslegen. Den Teig anschließend ins Backblech umgießen und gleichmäßig verteilen. Das Backblech im unteren Drittel des Ofens einschieben und den Tortenboden für ca. 20 Minuten goldbraun backen.
5. Aus dem Backofen entnehmen und abkühlen lassen.
6. Die drei Becher Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, bis sie richtig fest ist. Danach in einer weiteren Schüssel zunächst die Mascarpone, den Zucker, den Baileys und die gemahlene Mandeln miteinander verrühren. Die Sahnemasse dazu geben und gut unterrühren.
7. Nun den Boden aus dem Backblech heben, das Backpapier entfernen und jeweils zwei 17 cm und zwei 12 cm große Kreise ausstechen. (Ich habe Backformen dafür genommen, es geht zwar nicht ganz leicht aber funktioniert notfalls auch.)
8. Die Torte nun zusammensetzen. Dazu den untersten Boden auf eine Kuchenplatte oder einen Teller legen. Den Deckel mit Mascarpone bestreichen. Boden und Masse sollten ungefähr gleich dick sein, achtet auch darauf, dass ihr eine möglichst gerade Ebene habt, damit die Torte nicht kippt. Also möglichst gleich verteilen. Im gleichen Verfahren

die anderen Schichten auftragen. Am Ende noch einmal die Kanten mit einem Messer etwas glatt streichen. Mit der Mascarponecreme funktioniert das Ganze relativ gut. Falls ihr aber noch einmal genauer nachschauen wollt, wie so ein Naked Cake zusammengesetzt wird, was es für Tipps und Tricks gibt, dann schaut einfach mal bei Youtube rein. Ich habe da auch den eine oder anderen Film angeschaut. Kann ja nicht schaden, oder?

9. Torte mit den Apfelchips oder ein paar Blumen (achtet darauf, dass diese nicht giftig sind!) dekorieren und kühl stellen oder sofort servieren.