

Naked Cake

6 Stücke

ZUTATEN: Für die Böden 3x20 cm

400 g Butter
400 g Staubzucker
Mark von einer Vanilleschote
7 Bio-Eier
400 g Mehl
Prise Salz, Zitronenabrieb, Vanillezucker

Zubereitung der Böden:

Backofen vorheizen auf 190°C.

Butter mit der Hälfte des Staubzuckers, dem Mark der Vanilleschote, dem Zitronenabrieb und dem Vanillezucker im Rührkessel gut schaumig schlagen. In der Zwischenzeit die Eidotter vom Eiklar trennen. Dotter für Dotter in den Butterabrieb einrühren, bis dieser aufgelöst ist. Mit dem Eiweiß und dem restlichen Zucker einen Eischnee schlagen. Nun das Mehl sieben und die Prise Salz dazugeben. Nun ein Drittel des Eischnees zügig unter die Buttermasse heben und gut vermengen. Danach abwechselnd Eischnee und Mehl leicht unterheben. Die Masse auf 3 passende (Durchmesser 20cm) Springformen/Tortenringe geben und im vorgeheizten Backofen bei fallender Hitze von 170°C für ca. 45 Minuten backen.

ZUTATEN: Für die luftige Topfen-Sahne-Fülle

500 g Topfen
400 g Sahne geschlagen
5 Blatt Gelatine
4 cl Grand Manier
Ahornsirup nach Belieben, Vanillezucker, Zitronen- oder Orangenabrieb

Zubereitung der Fülle:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topfen im Rührkessel mit den Aromaten cremig rühren. In einem Topf Grand Manier leicht erhitzen und ausgedrückte Gelatine dazugeben (damit sie sich auflöst). Einen Esslöffel von der Topfenmasse dem Topf begeben, um die warme Gelatine abzukühlen. Die Gelatine der Topfenmasse unterheben und gut verrühren. Danach geschlagene Sahne der Topfenmasse leicht unterheben, um Luftigkeit zu erhalten. Nun die Fülle in einen Dressiersack geben und auf die fertigen Böden geben. Siehe Zusammenstocken und Finishing.

ZUTATEN: Für die Creme außen

200 g Butter
50 g Staubzucker
200 g **italienische Meringue**

ZUTATEN für die italienische Meringue:

50 ml Wasser
187 g Zucker
3 Eiweiß

Zubereitung der Meringue:

Das Wasser und 100 g Zucker in einen Topf geben und auf ca. 118°C erhitzen. Parallel das Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen und so lange schlagen, bis der Eischnee seidig matt und noch etwas cremig ist –nicht zu fest. Sobald das Zuckerwasser 118°C erreicht hat, dieses unter ständigem Rühren langsam in den Eischnee rinnen lassen. Nun mit der Küchenmaschine, auf höchster Stufe, den Eischnee so lange schlagen lassen, bis er auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Dies wird ca. 15 Minuten dauern.

Zubereitung für die Creme außen:

Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen und nach und nach die italienische Meringue-Masse einrühren.

Das Zusammenstocken und Finishing der Torte

Die Böden unten und oben sehr gerade abschneiden, um schönen Böden und gute Stabilität zu erhalten. Danach die Tortenböden halbieren, um 6 gleiche und stabile Tortenböden zu erhalten. Die Tortenböden leicht mit Grand Marnier einpinseln und die Topfen-Sahne-Fülle fein auftragen - ein Tortenboden, darauf die Fülle danach wieder ein Tortenboden....

Tipp: Um kleinere Tortenstücke zu bekommen, in der Mitte der Torte eine Cake Card einlegen. Somit schneidet man nur bis zur Hälfte und bekommt kleinere Stücke.

Tipp: Um dem Ganzen eine beerige Frische zu verleihen, beliebige Beeren zwischen den Böden auf die Fülle verteilen.

Hat man alle 6 Tortenböden ordentlich zusammengestockt, beginnt man mit einer Teigspachtel die Buttercreme rund um die Torte aufzutragen.

Nach dem Auftragen die Torte für ca. 12 Stunden ins Kühlhaus stellen und danach nochmals eine Schicht Buttercreme auftragen um eventuelle Löcher zu verschließen und das Gesamtbild zu verschönern.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at