

Naked Cake mit Beeren

Naked Cake mit Beeren

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [16.08.2017](#)

Creatio [Thomas Brack](#)

Zutaten (für 12 Stück)

Biskuit

- 350g Zucker
- 4 Eigelbe
- 4 Eier
- 2 Bio-Zitronen
- 4 Eiweisse
- 2 Prisen Salz
- 400g gemahlene Mandeln
- 150g Weissmehl
- 1dl Zitronensaft
- 2EL Puderzucker

Füllung Garnitur

- 250g Mascarpone 150g Heidelbeeren
- 150g Rahmquark 150g Himbeeren
- 50g Puderzucker 150g Johannisbeeren
- 2dl Rahm

Zubereitung:

Biskuit

- Zucker, Eigelbe und Eier in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist.
- Wenig Zitronenschale über die Masse reiben. Zitrone auspressen, Saft beiseite stellen.
- Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.
- Mandeln und Mehl mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

Backen

- 1/3 des Teiges in die vorbereitete Form füllen. Restlicher Teig beiseite stellen.
- Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen. Biskuits auf eine Platte stürzen, Backpapier entfernen. Vorgang mit restlichen Teig 2-mal wiederholen (parallel).
- Biskuits mit einem Holzspießchen dicht einstechen. Saft und Zucker verrühren, alle 3 Biskuit damit beträufeln.

Füllung

- Mascarpone, Quark und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes glattrühren. Schlagrahm knapp steif schlagen, darunterziehen.
- 1/3 der Mascarpone-Masse auf einem Biskuit verteilen
- Zweites Biskuit darauflegen, leicht andrücken, 1/3 Mascarpone-Masse darauf verteilen, drittes Biskuit mit dem Boden nach oben darauflegen, leicht andrücken.
- Restliche Mascarpone-Masse auf dem letzten Biskuit verteilen.
- Servieren

- Cakerand ringsum glatt streichen. Beeren auf dem Naked Cake verteilen.