

Naked Cake mit Vanillecrème

Gesamtzeit **240 Min.**

ZUTATEN

8 Portion(en)

Für eine 20 cm Springform

Zutaten Biskuit:

5	Eier
170 g	Weizenmehl W480
170 g	Kristallzucker
1 Spritzer	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce süß Butter zum Einfetten Mehl zum Stauben

Zutaten für die Frischkäse- Vanillecreme:

800 g	Frischkäse
200 g	Puderzucker
1 Sachet	Vanillezucker Zeste von 2 Zitronen
500 ml	Schlagrahm
5	Blatt Gelatine
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce süß

Zutaten für die Garnitur:

100 g	Himbeeren und Heidelbeeren gemischt
5	essbare Rosen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zubereitung der Biskuitböden:

Eier trennen. Eidotter mit der halben Menge Zucker schaumig rühren.

Eiweiss mit einem Schuss süsse Sojasauce zu Schnee schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen. Steif schlagen.

Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Die Ränder mit Butter einfetten und bemehlen.

Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl vorsichtig unter die Dottermasse heben. Die Springform füllen.

Backen bei 180 °C Heissluft für 40 bis 50 min.

Das Biskuit backen bis er eine goldene Farbe hat. Im abgeschalteten Ofen 15 Minuten nachziehen lassen. Danach herausnehmen und in der Form 1 Stunde auskühlen lassen.

Aus der Form nehmen, in 3 Teile schneiden

Schritt 2

Zubereitung für die Vanillecrème:

Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Schlagrahm mit der halben Menge Zucker aufschlagen. Frischkäse mit Zitronenschale und der restlichen Zuckermenge cremig rühren.

Alle Zutaten ausser Gelatine miteinander

verrühren. 3 Esslöffel Wasser in einem Topf erhitzen. Vom Herd nehmen, Gelatine einrühren. Die aufgelöste Gelatine in die Crème einrühren.

Crème kaltstellen bis sie fest ist.

Schritt 3

Aufbau der Torte:

Crème grosszügig auf den Boden auftragen und glattstreichen. Die 2. Lage Biskuit aufsetzen und eine weitere Lage Crème auftragen. Den Deckel darauflegen, mit der restlichen Crème die Oberseite bestreichen.

Den Rand und die Oberseite mit einem Tortenspachtel glattstreichen.

Mit Beeren und Rosenblättern garnieren.