

# VALENTINSTAGSTORTE / HERZ NAKED CAKE



Diese hübsche Valentinstagstorte im Naked Style ist das perfekte Geschenk für eure Liebsten. Leckere Mandel-Böden werden mit einer Himbeer-Erdbeer-Creme geschichtet und mit Herzchen Lollis dekoriert. Ihr könnt die Torte aber auch zum Muttertag oder einem Geburtstag backen und verschenken.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle drei Backringe auf mit Backfolie belegte Lochbleche. Falls du nicht alle Böden gleichzeitig backen kannst, bereite den Teig portionsweise zu und backe die Böden nacheinander.

## MANDELBÖDEN

Schlage die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Rühre den Amaretto kurz ein. Siebe das Mehl dazu und hebe es gemeinsam mit den Mandeln vorsichtig unter. Fülle den Teig gleichmäßig in die drei Backringe und streiche ihn glatt. Streue die gehobelten Mandeln und den Puderzucker darüber und backe die Böden im vorgeheizten Ofen für etwa 25-30 Minuten. Nimm die Böden aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.



**Tipp:** Wenn du die Eier nicht so lange aufschlagen kannst oder möchtest, gib etwas Backpulver zum Mehl oder verwende mein Backmehl.

## MANDELBÖDEN:

- 6** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 EL** Amaretto (mit oder ohne Alkohol)
- 150 g** Mehl
- 100 g** Mandeln (geschält und gemahlen)

## ZUM BESTREUEN:

- 100 g** Mandeln (gehobelt)
- 50 g** Puderzucker

## SCHOKOLOLLIS:

- 150 g** Ruby Kuvertüre
- 30 g** weiße Kuvertüre

## HIMBEER-ERDBEER-CREME:

- 200 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 200 g** Erdbeeren
- 100 g** Wasser
- 10 g** Agar Agar
- 1 TL** Tonkapaste
- 800 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 400 g** Sahne
- 100 g** Puderzucker

## SCHOKOLOLLIS

Bereite eine Silikonform mit Lollisticks vor. Temperiere die Ruby Kuvertüre mit der Impfmethode. Schmilz dafür etwa zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte ob die Kuvertüre richtig temperiert ist. Fülle die Kuvertüre in die Silikonform und stelle sie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. Löse die Lollis vorsichtig aus der Form. Temperiere die weiße Kuvertüre ebenfalls mit der Impfmethode und dekoriere die Lollis damit. Falls du noch Ruby Kuvertüre übrig hast kannst du diese auch für die Dekoration verwenden. Streue nach Belieben noch Scarlett Metallic Flakes darüber und lasse die Kuvertüre fest werden.

## HIMBEER-ERDBEER-CREME

Zerdrücke die Beeren in einem Topf, füge das Wasser, Agaragar und die Tonkapaste hinzu und verrühre alles miteinander. Lasse die Masse aufkochen und dann für

## VALENTINSTAGSTORTE / HERZ NAKED CAKE



mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Rühre dabei immer wieder um. Streiche die Creme nach Belieben durch ein Sieb und lasse sie abkühlen. Rühre die abgekühlte Fruchtmasse mit dem Frischkäse und Puderzucker glatt. Füge langsam die Sahne hinzu und schlage die Creme mit dem Sanapart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle. Stelle sie bis zur Weiterverarbeitung kalt.

---

### TORTE FÜLLEN

Löse die abgekühlten Böden aus den Backringen und lege den ersten auf eine Tortenplatte und spritze ein Drittel der Creme in Tupfen darauf. In der Mitte kannst du die Creme glatt streichen. Lege den zweiten Boden darauf und schichte so die gesamte Torte. Stelle die Torte für etwa 1-2 Stunden in den Kühlschrank. Dekoriere die Oberfläche der Torte mit den Schokolollis und streue die Scarlet Metallic Flakes darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

**12 TL** San-apart

#### DEKORATION:

**1 EL** Scarlet Metallic Flakes