SCHNEETORTE NAKED CAKE / FRUCHTIG



Diese Schneetorte schmeckt nicht nur im Winter! Vor ein paar Jahren habe ich bereits eine Schneetorte gebacken - doch diese hier ist modern im naked cake Stil gehalten. Das heißt, dass von außen alle Schichten der Torte zu erkennen sind. Dazu gehören unter anderem ein saftiger Mandel Kuchenboden, eine fruchtige Schicht aus Kirschen und Himbeeren und eine Mascarpone Sahne Creme. Zur Dekoration wird diese Creme auf die Oberfläche getupft und mit knusprigen Baiser Stücken und Glitzerschnee bestreut.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
60 Minuten	**40 Minuten**	**170 °C O/U**	**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage einen Backring in Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech.

MANDELRÜHRTEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Bittermandelaroma 5-8 Minuten weißcremig. Schmilz in der Zwischenzeit die Butter. Achte darauf, dass sie nicht zu heiß wird und rühre sie gemeinsam mit der Buttermilch kurz bei niedriger Stufe in die Eiermasse ein.

Nach Belieben kann ein Teil der Buttermilch auch durch Amaretto ersetzt werden. Dieser unterstütz den Mandelgeschmack nochmals.

Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe die Zutaten gemeinsam mit den gemahlenen Mandeln unter.

Nach Belieben kannst du die gemahlenen Mandeln auch vorher in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Lasse sie dann vor dem Unterheben aber komplett abkühlen.

BODEN BACKEN

Fülle den Teig in den vorbereiteten Backring und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 40-43 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn vollständig auf Raumtemperatur abkühlen und stelle ihn dann für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank. So lässt er sich besser schneiden.

CREME

Rühre den Mascarpone mit dem Quark, Puderzucker und Vanilleextrakt kurz

MANDELRÜHRTEIG:

- [ ] **4** Eier
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **4** Tropfen Bittermandelaroma
- [ ] **200 g** Buttermilch
- [ ] **200 g** Butter
- [ ] **300 g** Mehl
- [ ] **2 TL** Backpulver
- [ ] **130 g** Mandeln (gemahlen)

FRUCHTFÜLLUNG:

- [ ] **300 g** Kirschsaft
- [ ] **15 g** Agaragar
- [ ] **½** Zimt (Stange)
- [ ] **1 TL** Zitrone (Abrieb)
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **400 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- [ ] **300 g** Kirschen (TK)

CREME:

- [ ] **500 g** Mascarpone
- [ ] **250 g** Quark
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **400 g** Sahne
- [ ]

SCHNEETORTE NAKED CAKE / FRUCHTIG

cremig, bis sich die Zutaten verbunden haben. Füge dann langsam die Sahne hinzu und schlage die Creme mit dem San-apart steif. Stelle die Creme bis zur Verwendung in den Kühlschrank.

TORTE VORBEREITEN

Schneide den Kuchen einmal waagerecht durch. Lege den Boden auf einen Tortenretter und stelle eine Tortenrandfolie außen herum. Da die Torte von außen naked, also „nackt“ bleibt, hilft dir die Folie dabei, dass der Rand später schön aussieht. Stelle um die Folie einen Tortenring. Bereite nun die Fruchtfüllung zu.

FRUCHTFÜLLUNG

Verrühre den Kirschsaft mit dem Agaragar, der Zimtstange, dem Zitronenabrieb und dem Zucker klümpchenfrei. Erhitze die Masse nun auf hoher Hitze und koche sie für mindestens 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren sprudelnd, damit das Agaragar seine Wirkung entfalten kann. Entferne die Zimtstange. Diese kannst du abwaschen und noch ein weiteres Mal verwenden. Rühre die noch kalten Kirschen und Himbeeren in den gekochten Kirschsaft ein. Die Masse sollte dabei lauwarm abkühlen.

Damit du testen kannst, ob die Masse fest wird, kannst du etwa einen Esslöffel der Masse in ein flaches Schälchen geben und in den Kühlschrank stellen. Dies sollte innerhalb von 1-2 Minuten fest werden. Wenn nicht kannst du erneut Agaragar zufügen und die Masse nochmals für mindestens 2 Minuten kochen lassen.

TORTE STAPELN

Nun solltest du sauber und akkurat arbeiten! Fülle die lauwarme, fast kalte Masse auf den Tortenboden und verstreiche sie schnell. Kühle die Torte nun für mindestens 30-60 Minuten, bis die Fruchtschicht komplett festgeworden ist. Verteile dann etwa ein Drittel der Creme auf der Fruchtmasse und verstreiche sie. Lege den Tortendeckel auf und verteile die Hälfte der restlichen Creme glatt darauf. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Betupfe nun die Oberfläche der Torte damit- lasse dabei einen etwa 2 cm breiten Rand außen frei. Zerbrösele die Basierstücke kurz vor dem Verzehr auf die Torte und bestreue sie zusätzlich mit Glitzerschnee. Entferne zum Servieren die Tortenrandfolie. Diese kannst du einfach abwaschen und wiederverwenden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- [ ] **10 TL** San-apart

DEKORATION:

- [ ] **100 g** Baiserdrops
- [ ] **10 g** Glitzerschnee