HIMBEER-ZITRONENTORTE / NAKED CAKE

Diese sommerliche Himbeer Torte passt durch ihre erfrischende Art perfekt zu heißen Tagen. Der Boden wird aus einem Rührteig mit Mohn gemacht und als Creme wird eine leichte Quark Sahne hergestellt, die mit Zitronensaft und Abrieb der Zitronenschale verfeinert wird. Die frische Note bringen in diesem Fall die frischen Himbeeren mit. Die ebenfalls leicht säuerlichen Früchte gleichen die Creme und den Boden perfekt aus. Die Torte ist außerdem schnell gemacht und es wird nicht viel Werkzeug benötigt. Des Weiteren muss die Torte nicht einmal glattgestrichen werden, da die verschiedenen Schichten von außen erkennbar bleiben sollen. Ein toller Naked Cake, welcher mit seiner Optik an den Victoria-Sponge-Cake erinnert.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
40 Minuten	**25 Minuten**	**170 °C O/U**	**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Stelle 2 Tortenringe auf 20 cm ein und setze sie auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

TEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4-5 Minuten cremig. Füge anschließend nach und nach die Eier hinzu. Lasse jedes jeweils für etwa 30 Sekunden einrühren, damit sich die Eier besser mit der Butter verbinden. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit dem Mohn, dem Saft, der Schale der Zitrone und der Buttermilch unter die Buttermasse. Fülle den Teig gleichmäßig in die 2 Backringe ein und streiche ihn glatt. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen für 25 Minuten. Nimm die Kuchenböden aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen. Löse sie anschließend aus den Backringen heraus.

Ich backe den Teig in 2 Ringen. So gehen sie gleichmäßiger auf und sind schneller gebacken. Außerdem passen die 2x20er Ringe perfekt auf ein Blech. Wenn du aber nur einen Ring hast, kannst du den Teig auf einmal backen. Dann verlängert sich aber die Backzeit.

ZITRONENCREME

Verrühre den Saft und die Schale der Zitrone mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und dem Quark klümpchenfrei. Gieße langsam die Sahne dazu und schlage die Creme mit dem San-apart steif.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Lege den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte und verteile die Hälfte der Creme darauf. Streue etwas Mohn darauf und verteile die Hälfte der Himbeeren auf der Creme. Setze den zweiten Tortenboden auf und verteile die restliche Creme. Die Torte wird dabei am Rand nicht glattgestrichen. Dekoriere die Torte mit den restlichen Himbeeren, dem Mohn und den Zitronenzesten aus. Stelle die Torte vor dem Verzehr für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally !

TEIG:

- [ ] **200 g** Butter (weich)
- [ ] **160 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **4** Eier
- [ ] **320 g** Mehl
- [ ] **1.5 TL** Backpulver
- [ ] **40 g** Mohn
- [ ] **1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- [ ] **2 EL** Zitronen (Saft)
- [ ] **200 g** Buttermilch (zimmerwarm)

ZITRONENCREME:

- [ ] **1** Zitrone (Saft und Schale)
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **400 g** Quark (Magerstufe)
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **9 TL** San-apart

DEKORATION:

- [ ] **400 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- [ ] **10 g** Mohn

HIMBEER-ZITRONENTORTE / NAKED CAKE

- [ ] **5 g** Zitronen (Zesten)