

SOMMERTRAUM-TORTE MIT BUNTEN FRÜCHTEN / NAKED CAKE



Dieser Naked Cake ist eine Früchte-Torte mit einer marmorierten Mousse und einem Frucht-Hügel.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
5-6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG BISKUIT

Rühre Eier, Wasser, Salz, Vanille und Zucker in 4-5 Min. cremig. Vermische die restlichen Zutaten und hebe sie unter. Fülle den Teig in einen Tortenring und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für 20 Min. Lasse ihn danach komplett abkühlen. Schneide den Tortenboden einmal durch.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Püriere für die Fruchteinlage die Früchte mit dem Zucker und dem Wasser und streiche sie dann durch einen Sieb. Verrühre das Frucht-pürree und die Agartine mit einem Schneebesen in einem Topf, lasse es aufkochen und für 2 Min. sprudelnd kochen. Stelle es zum Abkühlen in den Kühlschrank und achte darauf, dass die Masse nur lauwarm wird – immer wieder kontrollieren und rühren!

Schlage die Sahne und das San Apart steif. Verrühre Frischkäse, San Apart, Limettenschale, Puderzucker und Limettensaft, bis die Zutaten gut vermischt sind. Hebe die Sahne unter.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Setze den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte und umschließe ihn mit einem sauberen Tortenring.

Sobald die Fruchtmasse handwarm ist und zu gelieren beginnt, kann sie klecksartig auf die Sahnecreme gelegt werden. Marmoriere sie dann leicht mit einem Schneebesen und verteile die Creme auf dem Tortenboden. Achte darauf, dass die Marmorierung erhalten bleibt. Lege den Teig auf und drücke ihn ganz leicht an.

Kühle die Torte für mindestens 4 Stunden.

TORTE DEKORIEREN

Lasse die Sahne aufkochen und ziehe sie dann vom Herd herunter. Rühre die

BISKUITBODEN:

- 2** Eier
- 2 EL** Wasser (heiß)
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 60 g** Zucker
- 35 g** Mehl
- 35 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver
- 60 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 50 g** Mandeln (gestiftet)
- 50 g** Zartbitterschokolade (gehackt)

FRUCHTEINLAGE:

- 300 g** Früchte (Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren)
- 100 ml** Wasser
- 100 g** Zucker (bis zu - nach Belieben)
- 1** Beutel Agartine oder
- 6** Gelatine

CREME:

- 400 g** Sahne
- 4 TL** San-apart



SOMMERTRAUM-TORTE MIT BUNTEN FRÜCHTEN / NAKED CAKE

Schokolade ein und rühre so lange, bis die Schokolade geschmolzen ist und die Masse gut verbunden ist.

Entferne den Tortenring. Verteile etwas Schokoladensoße auf der Tortenmitte und richte nun die Früchte bunt gemischt als Hügel an. Beträufle sie mit Schokoladensoße. Kühle die Torte bis zum Verzehr.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- 300 g** Frischkäse
- 3 TL** San-apart
- 1** Bio-Limette (Abrieb)
- 50 g** Puderzucker
- 2 TL** Limetten (Saft)

DEKORATION:

- 100 g** Sahne
- 100 g** Zartbitterschokolade
- 50 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 50 g** Heidelbeeren (frisch oder TK)
- 50 g** Blaubeeren
- 50 g** Brombeeren
- süßer Schnee