

Naked Cake Muttertagstorte

Eine tolle Idee, aus der Backmischung Naked Cake Nuss ganz schnell eine fruchtig-sahnige Muttertagstorte mit Herzdekoration zu backen.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake Nuss

100 g weiche Margarine oder Butter

2 Eier (Größe M)

25 ml Baileys® (2 EL)

Fruchtdекoration:

etwa 250 g Erdbeeren

etwa 125 g Himbeeren

etwa 125 g rote Johannisbeeren

Schokodekoration:

etwa 4 Mikado®

etwa 16 Milka® Hauchzarte Herzen

Dr. Oetker Zuckerschrift Rosa

Nuss-Sahne-Creme:

400 g kalte Schlagsahne

100 ml Baileys®

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie backe ich eine kleine fruchtig-sahnige Muttertagstorte aus einer Backmischung?:

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Baileys® nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

Nach 10 Min. den Papierring - **ohne Messer** - lösen und entfernen.

Kuchen **mind. 2 Std.** erkalten lassen.

3 Fruchtdecoration zubereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Himbeeren verlesen. Johannisbeeren waschen. 100 g Erdbeeren klein würfeln. Johannisbeeren von 2 Rispen streifen. Erdbeerwürfel, Johannisbeeren und 50 g Himbeeren vorsichtig mischen. Übrige Beeren beiseitestellen.

4 Schokodecoration zubereiten:

Die Mikados® auf ein Brett legen. Am oberen Ende die Schokoherzen vorsichtig mit Zuckerschrift festkleben. "MAMA" auf die Schokoherzen schreiben und Zuckerschrift fest werden lassen.

5 Nuss-Sahne-Creme zubereiten:

Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Baileys® nach Packungsanleitung zubereiten. 1/3 der Nuss-Sahne-Creme auf dem unteren Tortenboden verstreichen. Die Hälfte der Beerenmischung darauf verteilen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und das nächste Drittel der Nuss-Sahne-Creme darauf verstreichen. Übrige Beerenmischung darauf verteilen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme auf der Oberseite und dünn an der Seite verstreichen. Naked Cake Nuss mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Torte verzieren:

Erdbeeren nach Belieben halbieren oder vierteln. Die Muttertagstorte auf der Oberseite mit den Beeren verzieren. Schokoherzen an die Seite der Torte drücken. Die Mikados® vorsichtig in die Torte stecken und die Muttertagstorte mit Dekorblüten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann gut am Vortag gebacken werden.
- Den Alkohol nach Wunsch durch Milch ersetzen.