




# Naked Cake mit Karotten

Diese selbstgemachte Torte aus einer Backmischung mit Nuss-Sahne, Möhren und Marzipan-Rüblis sieht einfach gut aus und schmeckt.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

### Teig:

75 g Möhren (Karotten)  
1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake  
Nuss  
100 g weiche Margarine oder  
Butter  
2 Eier (Größe M)

### Nuss-Sahne-Belag:

400 g kalte Schlagsahne  
100 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker gehackte  
Pistazien

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Marzipan Rübli

Wie backe ich einen kleinen Naked Cake mit Karotten?:

## 1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Möhren schälen und raspeln. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Möhren, **aber ohne Milch**, nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 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.

Dann Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen.

Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

### 3 Nuss-Sahne-Belag zubereiten:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) nach Packungsanleitung zubereiten. 1/3 der Creme auf den unteren Tortenboden geben und bis zum Rand verstreichen. Etwa 1/3 der Pistazien darauf verteilen. Den mittleren Boden auflegen, andrücken und die Hälfte der restlichen Creme bis zum Rand darauf verstreichen. Ebenfalls etwa 1/3 der Pistazien darauf verteilen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Übrige Creme auf der Torte bis zum Rand kuppelförmig verstreichen.

### 4 Marzipan-Rübli und Pistazien auf der Torte verteilen und den Naked Cake mit Karotten mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Tortenboden bereits am Vortag gebacken wird, lässt er sich besser durchschneiden.

