

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Naked Cake

1 Stunde 20 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 2 Tortenböden mit etwa 18-20 cm Durchmesser

400 g Butter (Zimmertemperatur), 160 g dunkle Schokolade (etwa 40 °C), 400 g Rohrohrzucker, 250 g brauner Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, Salz, 6 Eier, 200 g Milch, 80 g Kakao, 720 g glattes Mehl, 1 TL Backpulver.

Für die Himbeerbuttercreme: 260 g Butter (weich), 300 g Staubzucker (gesiebt), 180 g Frischkäse (z. B. Philadelphia; zimmerwarm), echter Vanillezucker (oder Vanilleextrakt), 90 g Himbeermarmelade, ev. rote Gelfarbe, 80 g Himbeeren (gefriergetrocknet).

Zum Garnieren: rote Rosen, Schleierkraut, Duftpelagonien, Duftsalbei, Bergminze, Erdbeerblätter, Himbeerblätter.

Zubereitung

Kakao mit Milch glatt mixen und beiseite stellen. Butter mit der flüssigen Schokolade und den beiden Zuckersorten aufschlagen. Salz und Vanille zugeben und langsam die Eier einarbeiten. Die Kakaomischung und die Mehl-Backpulver-Mischung unterheben und in zwei Tortenringen backen (160-165 °C Heißluft, 50 bis 60 Minuten). Vollständig auskühlen lassen und dann jeweils 2 Mal auseinander schneiden.

Für die Himbeerbuttercreme die Butter schaumig schlagen, nach und nach den Staubzucker und den Frischkäse einarbeiten. Vanille und Himbeermarmelade einarbeiten, nach Wunsch noch zusätzlich färben und zum Schluss die gefriergetrockneten Himbeeren untermischen. Die Tortenböden damit füllen und einstreichen, kühl stellen.

Die durchgekühlte Torte mit den Rosen und den anderen Blüten und Blättern garnieren.