

zuckerkrumenel präsentiert:

NAKED-CAKE MIT HIMBEEREN UND PFIRSICHEN

ZUTATEN:

BISKUIT

3 Eier
110 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
110 g Mehl

CREME UND DEKORATION

3-4 Pfirsiche
125 g Himbeeren
250 ml Sahne
250 g Mascarpone
1 Beutel Gelatine-Fix
Saft einer halben Zitrone
50 g Zucker



ZUBEREITUNG:

BISKUIT

Dieser Biskuit hier wird ganz ohne Backpulver gebacken. Damit er aber dennoch so richtig fluffig wird, wird extra viel Luft eingearbeitet:

Backofen auf 185° Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform mit 18 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen (Springform nicht fetten, da der Biskuit durch das Fett in sich zusammenfallen kann).

Eier trennen und Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers steif schlagen, bis es glänzt und feste Spitzen zieht. Anschließend das Eigelb mit Salz, Vanillezucker und dem restlichen Zucker hellgelb-schaumig schlagen. Damit die eingearbeitete Luft nicht entweicht, wird das Eiweiß nun gaaaaanz vorsichtig unter die Eigelbmasse gehoben.

Abschließend wird das Mehl über die Eimasse gesiebt und ebenfalls mit größter Vorsicht untergehoben.

Den Teig nun in die vorbereitete Form füllen und etwa 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen!).

Nach dem Abkühlen den Biskuit zweimal waagrecht halbieren, sodass drei Böden entstehen.

CREME UND DEKORATION

Obst waschen, Himbeeren trocken tupfen und Pfirsiche in kleine Stücke schneiden. Die schönsten Himbeeren und einige Pfirsichspalten für die Dekoration beiseitelegen.

Sahne zusammen mit Gelatine-Fix steif schlagen. Wer auf Gelatine-Fix verzichten möchte, kann auch einfach mit etwas Sahnesteif arbeiten, dadurch wird die Creme jedoch weicher, aber dennoch gleich lecker.

Mascarpone mit Zitronensaft und Zucker cremig rühren und anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.

Eine dünne Schicht Creme auf den ersten Boden geben, um die Krümel zu binden. Mit Pfirsichen belegen (für eine typische Naked-Cake-Optik auch direkt am Rand, damit sie schön sichtbar sind) und diese mit Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen und ebenso verfahren, jedoch mit Himbeeren. Oberen Boden auflegen.

Mit einem Messer und einer kleinen Menge Creme einmal um den Rand herum dünn abstreichen um die Krümel zu binden. Oberen Boden nun mit der restlichen Creme bestreichen.

Abschließend die Torte mit den zurückgehaltenen Früchten dekorieren und bis zum Servieren, mindestens jedoch eine Stunde, kalt stellen.