



# NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTENCREME



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



40



leicht

## Tipps

Decorate with fresh berries.

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN TORTENBODEN

**250 g** Saurer Halbrahm , 1 Becher

**220 g** Zucker, 1 Becher

**1 Pkg.** Vanillezucker

**170 g** Weissmehl, 1 Becher

**1 Pkg.** Backpulver

**90 g** Nüsse, gerieben, 1 Becher

**50 g** Kakaopulver, 1/4 Becher

**3** Ei(er)

**120 ml** Pflanzenöl, 1/2 Becher

Butter, für die Form

Weissmehl, für die Form

### FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**120 g** Zucker

**150 g** Mascarpone

**1 Pkg.** Vanillezucker

**2** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

**250 g** Vollrahm

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete und bemehlte Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Den Boden in 3 Lagen schneiden.
4. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Zucker, Mascarpone, Vanillezucker, Limettensaft und -schale dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. Einen Tortenboden mit einem Drittel der Creme bestreichen, den zweiten Tortenboden darauflegen und den Vorgang wiederholen. Den dritten Tortenboden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen