



NAKED CAKE (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicher



ZUTATEN FÜR 1 TORTE(N), 23 CM Ø

FÜR DEN BODEN

250 g	Schmand [Saurer Rahm]
220 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
170 g	Weissmehl
1 Pkg.	Backpulver
90 g	Nüsse, gerieben
50 g	Kakaopulver
3	Ei(er)
120 g	Pflanzenöl
	Butter, für die Form
	Weissmehl, für die Form

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Vollrahm
120 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
150 g	Mascarpone
20 g	Zitronensaft
200 g	frische Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren etc.)

FÜR DEN DRIP

100 g	Zartbitterschokolade, in Stücken
60 g	Butter

ZUM VERZIEREN

	frische Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren etc.)
	Blüten
	Süßigkeiten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: alle Zutaten in den Mixtopf geben und 35 Sek./Stufe 4,5 vermischen. Teig in eine befettete und bemehlte Form geben und ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 3 Lagen schneiden.
3. Für die Füllung: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen, Schlagobers hineingeben und auf Stufe 3,5 auf unter Beobachtung aufschlagen, Rühraufsatz entfernen und umfüllen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Zucker, Vanillezucker, Mascarpone und Zitronensaft dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 vermischen. Rühraufsatz einsetzen, geschlagenes Schlagobers dazugeben 10 Sek./Stufe 2,5 unterheben.
5. Ersten Tortenboden mit einem Tortenring umschließen, mit der Hälfte der Creme bestreichen und mit der Hälfte der Früchte belegen. Zweiten Tortenboden daraufsetzen, mit der restlichen Creme bestreichen, mit den restlichen Früchten belegen und mit dem letzten Tortenboden abschließen.

6. Torte für mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Für den Drip: Schokolade in den gereinigten Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 7 zerkleinern, Butter dazugeben und 3 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen. Schokolade einige Minuten abkühlen lassen.
8. Tortenring von der Torte lösen, die Oberseite der Torte mit Schokolade bestreichen und tropfenweise den Rand hinunterlaufen lassen.
9. Torte beliebig mit frischen Früchten, Blüten oder Süßigkeiten verzieren.