



NAKED CAKE (THERMOMIX)_CAKE NU (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation simple et rapide
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
 - Souligne le goût propre des ingrédients
- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust
 - Une durée de vie plus longue sans perte de qualité
- Gelingsicher
 - Sans gel



INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE(N), 23 CM Ø

FÜR DEN BODEN_POUR LE SOL

250 g	Sauerrahm
220 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
170 g	Farine
1 paquet	Levure chimique
90 g	Noix, râpée
50 g	Poudre de cacao
3	Œuf(s)
120 g	Huile végétale
	Beurre, pour le plat
	Farine, pour le plat

FÜR DIE CREME_POUR LA CRÈME

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Crème fouettée 36 % graisse
120 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
150 g	Mascarpone
20 g	Jus d'un citron
200 g	frische Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren etc.)

FÜR DEN DRIP_POUR LE DRIP

100 g	Chocolat noir, in Stücken
60 g	Beurre

ZUM VERZIEREN_POUR DÉCORER

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

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.

– Préchauffez le four à 170 °C (chaleur tournante).

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.

– Pour le fond : mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur et mélanger 35 sec./vitesse 4,5. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné et faire cuire pendant environ 35-40 minutes. Laisser refroidir et couper en 3 couches.

3. Für die Füllung: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen, Schlagobers hineingeben und auf Stufe 3,5 auf unter Beobachtung aufschlagen, Rühraufsatz entfernen und umfüllen.

– Pour la garniture : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur, ajouter la crème fouettée et battre à la vitesse 3,5 sur en surveillant, retirer l'accessoire pour battre et transvaser.

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.

– Mettre le QimiQ Classic non refroidi dans le bol du mixeur et mélanger pendant 7 secondes/vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le mascarpone et le jus de citron et mélanger 10 sec./vitesse 3. Insérer l'accessoire mélangeur, ajouter la crème fouettée et mélanger pendant 10 secondes à la vitesse 2,5.

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.

– Encercler le premier fond de tarte avec un cercle à tarte, le badigeonner avec la moitié de la crème et le recouvrir avec la moitié des fruits. Poser le deuxième fond de tarte dessus, le napper du reste de la crème, le garnir du reste des fruits et terminer par le dernier fond de tarte.

6. Torte für mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

– Laisser bien refroidir le gâteau pendant au moins 4 heures.

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.

– Pour le drip : mettre le chocolat dans le bol du mixeur nettoyé et le broyer 8 sec/vitesse 7, ajouter le beurre et le faire fondre 3 min/50 °C/vitesse 2. Laisser refroidir le chocolat quelques minutes.

8. Tortenring von der Torte lösen, die Oberseite der Torte mit Schokolade bestreichen und tropfenweise den Rand hinunterlaufen lassen.

– Détacher le cercle à gâteau de la tarte, badigeonner le dessus de la tarte de chocolat et laisser couler des gouttes le long du bord.

9. Torte beliebig mit frischen Früchten, Blüten oder Süßigkeiten verzieren.

– Décorer le gâteau à volonté avec des fruits frais, des fleurs ou des bonbons.