



NAKED CAKE MIT MASCARPONE-LIMETTEN-CREME



QimiQ VORTEILE

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



40



leicht

Tipps

Mit frischen Beeren dekorieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

250 g Sauerrahm 15 % Fett, 1 Becher

220 g Zucker, 1 Becher

1 Pkg. Vanillezucker

170 g Mehl, 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

Mehl, für die Form

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

120 g Zucker

150 g Mascarpone

1 Pkg. Vanillezucker

2 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

250 g Schlagobers 36 % Fett

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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Mascarpone, Vanillezucker, Limettensaft und -schale dazumischen. Geschlagenen Schlagobers 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.