



 120 Minuten

 Mittel

CRUNCHY NAKED CAKE MIT BEEREN-MIX

Unser Naked Cake Himbeer mit goldbraunem Tortenboden, Sahne-Quark-Creme und Crunchy Müsli ist der Renner für jeden Anlass.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für den Naked Cake den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (20 cm) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

SCHRITT 2

Für die Tortenböden Butter, Salz, Zucker und Vanille-Zucker mit dem Mixer 3 Min. cremig rühren. Die Eier nach und nach hinzufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

SCHRITT 3

Den Teig in die Form geben, glattstreichen und im Ofen (Mitte) 40-50 Min. goldbraun backen. Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Springform lösen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen (ca. 1 Std.) und anschließend waagrecht durchschneiden.

SCHRITT 4

Die Sahne steif schlagen und dabei das Sahnesteif langsam einrieseln lassen. Quark und Puderzucker verrühren und die Sahne unterheben. Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen und ca. 2/3 der Sahne-Quark Creme darauf verstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und den Rest der Creme darauf verteilen. Mit Beeren und Crunchy Müsli dekorieren. Fertig ist der Naked Cake Erdbeer.

NÄHRWERTE



Zutaten

12 Portionen

200 g weiche Butter

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 Pck. Vanille-Zucker

4 Eier (M)

200 g Mehl (405)

0.5 Pck. Backpulver

250 g MILRAM frische Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

500 g MILRAM SpeiseQuark (20% Fett)

4 EL Puderzucker

200 g gemischte Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)

2 EL Crunchy Müsli

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1708/407

Fett (g): 24

Kohlenhydrate (g): 35

Eiweiß (g): 9