

Dressed Naked Cake

etwa 14 Stücke



aufwändig

● ● ● bis zu 165 Min.

**Zutaten:****Teig:**

4 Stk. Zitronen Bio
8 Eier
400 g Zucker
1 TL Salz
440 g griechischer Joghurt, nature (10% Fett)
160 g Sonnenblumenöl
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
480 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

Buttercrème:

½ Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote
500 g Butter, weich
175 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure

Eiweisspritzglasur:

2 Eiweiss
etwa 300 g Puderzucker

Dekoration:

50 g Erdbeeren
50 g Himbeeren
3 Zweige Minze

1 Vorbereiten:

2 Springformen (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen. 2 Spritzbeutel, eine Lochtülle (Ø 2 mm) und eine Tortenplatte bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 175 °C
Heißluft 155 °C

2 Teig:

Zitronen heiss waschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Saft von 2 Zitronen auspressen. Eier, Zucker, Salz, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen. Joghurt, Öl und Aroma unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unter die Masse rühren.

Masse in die beiden vorbereiteten Springformen füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 40 Minuten

Herausnehmen, auf den Kopf drehen und auf einem Kuchengitter mit Backpapier erkalten lassen.

3 Buttercrème:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker, Mark und Zitronensäure mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen und beiseitestellen.

Böden aus den Springformen lösen und je einmal waagrecht halbieren. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. 1/3 der Buttercrème darauf bis zum Rand spritzen. Zweiten Boden auflegen und erneut 1 Teil der Crème auf den Boden spritzen. Dritten Boden auflegen und restliche Crème darauf spritzen. Mit viertem Boden abschliessen und Boden leicht andrücken. Torte im Kühlschrank mindestens 30 Minuten kaltstellen.

4 Eiweisspritzglasur:

Eiweiss mit Puderzucker zu einem zähen, spritzfähigen Guss glatrühren (evtl. etwas mehr Puderzucker untermischen, bis der Guss die gewünschte Konsistenz hat, sodass man mit ihm filigrane Muster spritzen kann) und in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen.

5 Dekoration:

Eiweisspritzglasur als Ornamente von allen Seiten an die Torte spritzen. Erdbeeren und Himbeeren waschen, trocken tupfen, verlesen und halbieren. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen. Beeren mit wenig Eiweisspritzglasur an der Torte festkleben und Torte mit Minze dekoriert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Du bekommst von Zitrone nicht genug? Für einen noch intensiveren Zitronengeschmack kannst du einen grosszügigen Klecks Lemon Curd mit in die Buttercrème einrühren.