

# Erdbeer-Vanille Naked Cake

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

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

200 g Butter oder Margarine, weich  
200 g Zucker  
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt  
½ TL Salz  
4 Eier  
200 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver

**Zum Tränken:**

1 ½ dl Wasser  
125 g Zucker

**Erdbeer-Füllung:**

250 g Erdbeeren  
1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar  
2 EL Zucker

**Buttercrème:**

100 g Butter, weich  
100 g Puderzucker  
50 g Rahm  
etwa 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt

**Erdbeer-Belag:**

etwa 300 g Erdbeeren  
Puderzucker

**1 Vorbereitung:**

**2 Springformen (Ø 20 cm)** fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Teig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Extrakt und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig gleichmässig auf beide Springformen verteilen, glatt streichen und die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

**3 Tränken:**

Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und so lange kochen, bis der Zucker sich gelöst hat. Etwas abkühlen lassen.

Böden nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen und **sofort** gleichmässig mit der Tränke bepinseln. Die Böden in der Form erkalten lassen, dann erst lösen und die Form entfernen. Die Böden in Folie eingewickelt mind. 4 Std., am besten über Nacht, durchziehen lassen.

#### 4 Erdbeer-Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Tortengelée mit Zucker verrühren, dann nach und nach mit dem Erdbeerpüree verrühren. Alles unter Rühren einmal aufkochen. Einen Boden auf eine Platte geben und die heisse Erdbeermasse gleichmässig darauf verstreichen. Erkalten lassen.

#### 5 Buttercrème:

Butter, Puderzucker, Sahne und Vanille-Extrakt in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Auf der Erdbeer-Füllung verstreichen und den zweiten Boden auflegen.

#### 6 Erdbeer-Belag:

Erdbeeren waschen, putzen, dabei bei einigen Früchten das Grün dran lassen. Einige Erdbeeren in Scheiben schneiden, einige zu Herzen schneiden und die Früchte mit Grün halbieren. Die Tortenoberfläche mit den Erdbeeren dekorativ belegen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ist nur eine Springform verfügbar, ist es besser zunächst die Hälfte des Teiges herzustellen und die Böden nacheinander zu backen.