

# Fruchtiger Naked Cake

etwa 14 - 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

**2 Springformen (Ø 9 u. 16 cm):**

### Biskuitteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen Cake  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Butter, weich  
3 Eier  
1 dl Milch

### Buttercrème:

400 g Butter, weich  
200 g Mascarpone  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
300 g Puderzucker

### Dekoration:

2 Stk. Mandarinen  
Erdbeeren  
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix  
Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Die Böden von 2 Springformen (Ø 9 und 16 cm) mit Backpapier belegen und die Ränder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Backmischung und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben, weiche Butter, Eier und Milch hinzufügen. Mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Masse in die vorbereiteten Formen füllen und während ca. 30 - 40 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 - 40 Minuten**

Herausnehmen, Biskuits aus der Form lösen und auskühlen lassen.

**3 Buttercrème:**

Die weiche Butter mit dem Mixer auf höchster Stufe aufschlagen bis die Masse weiss wird. Bourbon Vanille Zucker, Aroma Zitrone hinzugeben und gut untermischen. Mascarpone begeben und nochmals gut mischen. Danach Puderzucker Schritt für Schritt hinzufügen und ca. 3 Minuten auf höchster Stufe mixen.

Die beiden abgekühlten Biskuits je 2x waagrecht durchschneiden.

Den ersten Tortenboden mit Ø 16 cm auf eine Platte legen und mit etwas Crème bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und den Vorgang wiederholen, bis die ersten 3 Böden aufeinandergeschichtet sind. Dann die ganze Torte (Ø 16 cm) mit etwas Crème sehr dünn bestreichen. Dann den selben Vorgang mit den 3 Schichten mit Ø 9 cm wiederholen. Am Schluss die kleinere Torte vorsichtig auf die grössere heben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

**4 Dekoration:**

Früchte waschen, beliebig schneiden und auf der Torte dekorativ verteilen. Mit Dr. Oetker Streudekor dekorieren und mit etwas Puderzucker bestäuben.