



SCHOKOLADEN NAKED CAKE MIT HIMBEER FRUCHTEINLAGE

So geht's:

1 Fruchteinlage:
Die TK-Himbeeren etwas auftauen lassen und in einem Mixer fein pürieren. Die Früchte in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd für ca. 10min einkochen lassen. Dabei 3 kleine Kuchenteller mit Frischhaltefolie bespannen. Wenn die pürierten Früchte angedickt sind, in einem weiteren Topf das Wasser/den Saft mit dem Agar Agar verrühren und aufkochen lassen. 2 Minuten lang kochen lassen, dann vom Herd nehmen und zu den pürierten Früchten geben. Alles gut miteinander verrühren, dann die Fruchteinlage auf die 3 Teller verteilen und für mind. 2-3h kalt stellen.

2 Böden:
Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Wenn das Eiweiß steif ist, den Zucker zugeben und nochmal richtig lange schlagen, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat. Beiseite stellen. Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und schmelzen. Das Eigelb mit dem Vanillezucker, dem Kakao, der geschmolzenen und der geschmolzenen Schokolade. Das Mehl mit Backpulver und der Stärke vermischen und ebenso dazu geben. Alles gut miteinander verrühren. Die Raspelschokolade unterrühren und zuletzt vorsichtig den Eischnee unterheben. Den Teig in zwei Formen (dann 160 Grad Umluft) oder auf 2 mal backen. Dafür ein Backpapier in eine 20er Springform spannen und die Hälfte des Teiges für 40-45 min backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Die Böden vollständig auskühlen lassen.

Zutaten:

20er Springform

Schoko-Böden:

- 6 Eier
- 120 g Mehl
- 180 g Zucker
- 80 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 50 g flüssige Butter
- 50 g Zartbitterschokolade
- 100g Raspelschokolade

Himbeer-Fruchteinlage:

- 500g Himbeeren (frisch oder TK)
- 200ml Wasser oder roten Saft
- 10g Agaragar
- Etwas Kirschsafte, Traubensaft oder anderen roten Saft zum Bestreichen

Schoko-Swiss-Meringe Buttercreme:

- 150g Eiweiß
- 265g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 450g weiche Butter
- 115g Puderzucker
- 180g Zartbitter Schokolade

Schokodrip:

- 100g Zartbitterschokolade
- 90g Sahne
- 10g Öl





SCHOKOLADEN NAKED CAKE MIT HIMBEER FRUCHTEINLAGE

So geht's:

3

Buttercreme:

Das Eiweiß in eine Schüssel geben, den Zucker hinzu und auf ein Wasserbad stellen. Dieses Wasserbad aufkochen lassen und dann auf mittlerer Stufe köcheln lassen, sodass sich das Eiweiß erwärmt (es darf nicht kochen). Dabei immer umrühren. Solange rühren und erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 60 Grad). Das Eiweiß vom Wasserbad nehmen und in der Rührmaschine kalt rühren. Ihr müsst dafür das Eiweiß solange aufschlagen, bis es Raumtemperatur hat, das dauert ca. 15-20 min. Ich lege dafür ein kaltes, nasses Küchentuch um die Rührschüssel, welches ich immer wieder erneuere. Das Eiweiß sollte beim Kaltrühren richtig schön steif werden. Währenddessen die Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker in eine weitere Rührschüssel geben und mind. 8 Minuten lang rühren, bis die Butter weiß wird. Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Zuletzt das steife Eiweiß unterrühren und die Buttercreme bis zur weiteren Verwendung kühlen.

4

Torte zusammensetzen:

Bei den ausgekühlten Böden eine eventuelle Kuppel gerade abschneiden und jeweils teilen, sodass ihr 4 gleich dicke Böden habt. Einen der unteren Böden auf die Seite legen, dieser wird später den Abschluss bilden. Einen Boden mit einem Klecks Buttercreme auf eine Tortenplatte oder ein Cake Board setzen.

Den Boden nun mit etwas Saft tränken, und eine der Fruchteinlagen darauf legen, überstehendes abschneiden. Nun die Buttercreme üppig darauf verteilen und den zweiten Boden darauflegen, ganz leicht Druck ausüben. Wieder mit Saft tränken, die Fruchteinlage darauf legen, üppig Buttercreme und einen weiteren Boden. Das gleich nochmal wiederholen und dann den beiseite gelegten Boden falsch herum darauflegen, dann habt einen geraden Abschluss. Den letzten Boden nochmal leicht mit Saft tränken. Nun Buttercreme auf die Seiten und oben verteilen und mit einer dünnen Schicht einstreichen, die sog. Krümelschicht. Den Kuchen für mind. 1h kalt stellen.

5

Nun wieder Buttercreme auf die Seiten und obendrauf geben und alles glattstreichen. Immer wieder erneut Buttercreme aufgeben und glatt ziehen, bis ihr eine gleichmäßige Oberfläche habt und die Böden etwas durchscheinen. Die Torte nochmal für mind. 1h kühlen. Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und die Sahne und das Öl in einem Top erhitzen. Vom Herd nehmen und die Schokolade zugeben, solange verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Nun mit Hilfe eines Teelöffels oder einer Verzierflasche auf den rand des Kuchens geben und an der Seite heruntertropfen lassen. Obendrauf am Rand gleichmäßig verteilen und mit frischen Früchten eurer Wahl verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

6

Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und die Sahne und das Öl in einem Top erhitzen. Vom Herd nehmen und die Schokolade zugeben, solange verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Nun mit Hilfe eines Teelöffels oder einer Verzierflasche auf den rand des Kuchens geben und an der Seite heruntertropfen lassen. Obendrauf am Rand gleichmäßig verteilen und mit frischen Früchten eurer Wahl verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.



LOUI BAKERY