

Naked Cake mit Schokolade und Früchten

Am Wochenende waren wir bei einer Geburtstagsfeier eingeladen.

Zu diesem Anlass brauchten wir ein süße Verpackung für ein Geldgeschenk!

Was eignete sich hier besser als ein kleines Törtchen, über das sich das Geburtstagskind sehr gefreut hat!

Ein Naked Cake ist einfach zuzubereiten und schmeckt fantastisch!

Naked Cake mit Schokolade und Früchten

Zutaten für die Torte

100g Butter

100g Zucker

4 Dotter

4 Eiklar

60g erweichte Schokolade

100g Haselnüsse

50g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

Zubereitung

Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit Zucker schaumig rühren, die weiche Butter unterrühren und dann wieder mit der geschmolzenen Schokolade schaumig rühren. Die gemahlene Haselnüsse zufügen und kurz vermengen. Den Eischnee, das Mehl und das gesiebte Backpulver mit einem Schneebesen in die Schokolademischung einrühren. Die Masse in eine 15 cm Springform geben und bei 160 Grad Heißluft für 60 min backen.

Zutaten für die Schokoladeglasur

250g Kochschokolade

250g Schlagobers

100g Butter

Zubereitung

Alle drei Zutaten unter Rühren aufkochen bis die Schokolade geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen!

Wenn sowohl die Torte und als auch die Glasur ausgekühlt sind, die Torte halbieren, mit Glasur bestreichen und mit

Früchten der Saison belegen. Den zweiten Teil der Torte oben drauf und die Glasur so verteilen dass sie am Rand runterläuft! Den Rest der Früchte oben auf die Torte geben und im Kühlschrank kalt stellen.

Nachdem die Torte durchgekühlt ist, schmeckt sie hervorragend mit einem Klecks geschlagenem Schlagobers! Durch die Früchte ist sie selbst bei heißen Temperaturen sehr erfrischend!

Wir wünschen euch viel Vergnügen beim Ausprobieren!