

Naked Cake mit Schokolade und Früchten

Am Wochenende waren wir bei einer Geburtstagsfeier eingeladen. Anlass brauchten wir ein süße Verpackung für ein Geschenk, das 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
- 400g Zucker
- 4 Eier
- 60g weiche Schokolade
- 170g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver

Zubereitung

Die Eier klar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit Zucker schön mit der Hand geschmolzenes Schokolade unterrühren und dann hinzugeben das Mehl und das Backpulver. In eine 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 Torten als auch die Glasur ausgekühlt sind drückt man die Schlagobers in die Schokolade und drückt sie in den Rest der Schokolade. Den zweiten Teil der Torten oben und im Kühlschrank kalt stellen.



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



Wir wünschen euch viel Vergnügen beim Ausprobieren!