

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
175g Mehl
1 Pkg. Backpulver

Zubereitung

Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit Zucker
schaumig rühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren und dabei
schrittweise das Mehl und das Backpulver einrühren. Die Masse
60 min in Springform geben und bei 160 Grad Heißluft für



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 Glasur und verteilt sie auf der Tortenfläche. 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!