



Naked Cake mit Karamellcreme und Früchten

Autorin: Karina Schmidt

Foto: frechverlag GmbH, lichtpunkt, Michael Ruder

Mit Sicherheit ein gelungener Auftritt – der Toffifee Naked Cake mit Karamellcreme und frischen Früchten. Ob bei Geburtstagsfeiern oder einfach nur bei einem gemütlichen Abend mit Freunden und Familie, dieser leckere Naked Cake ist bestimmt bei jedem Anlass gern gesehen.

Zutaten:

für 8 Stück:

Für den Teig:

- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Toffifee-Creme:

- 125 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse
- 1 Portion Toffifee-Basiscreme

Für die Toffifee-Basiscreme:

- 15 Toffifee
- 40 ml Sahne
- 40 g zimmerwarme Butter

Außerdem:

- 500 g gemischtes Obst (Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Brombeeren)
- Toffifee zum Garnieren

Springform Ø 18 cm

Und so geht's:

Toffifee-Basiscreme:

1. Die Toffifee für mindestens 2 Stunden einfrieren. Anschließend mit einem Mixer oder Pürierstab fein zerkleinern.
2. Die Sahne und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles mixen, bis sich eine homogene Masse bildet. Die Creme in ein Glas füllen und kaltstellen.

Naked Cake mit Karamellsauce und Früchten:

1. Für die Tortenböden die Butter, den Zucker und das Vanillemark schaumig aufschlagen. Anschließend die Eier einzeln dazugeben. Sobald eine homogene Masse entstanden ist, Mehl, Backpulver und Salz unterheben.
2. Die Masse in die gefettete Springform geben und bei 180 °C Ober- / Unterhitze 40-50 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen durchgegart ist. Den Teig aus dem Backofen nehmen und gut auskühlen lassen. Am besten über Nacht, in Frischhaltefolie verpackt, ruhen lassen.
3. Für die Creme die Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Den Frischkäse esslöffelweise zugeben. Nicht zu viel auf einmal zugeben, da sonst die Creme unter Umständen flockig wird. Nun die Toffifee-Masse unterheben. Die Creme kühl stellen.
4. Das Obst waschen. Ca. 100 g Früchte für die Dekoration beiseitelegen. Das restliche Obst je nach Größe halbieren.
5. Den Kuchen in drei Böden teilen. Die Hälfte der Creme auf zwei Tortenböden verteilen, jeweils etwas Obst dazwischen geben und alle Böden übereinanderstapeln. Die restliche Creme oben verstreichen und mit Obst und Toffifee garnieren.

Tipp:

Für eine Springform mit Ø 26 cm benötigst du die doppelte Menge an Teig und die Backzeit verlängert sich um 5-10 Minuten.