

> Naked Cake – Zitronen-Quark Torte

Fruchtig, frisch & lecker!



ZUTATEN:

Teig:

50 g	Butter
6 Stück	Eier
75 g + 75 g	NATURATA Rübenzucker
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanillezucker
1 Prise	NATURATA Atlantik Meersalz
150 g	Mehl
50 g	Weizenstärke
2 TL	Backpulver

Glasur:

4 Blatt	Gelatine
400 g	Quark
100 g	NATURATA Rübenzucker
1 Stück	Zitrone mit essbarer Schale
500 ml	Sahne
1/2 TL	NATURATA Bourbon-Vanille, gemahlen
50 g	NATURATA Rübenzucker
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanillezucker
1 Stück	Zitrone

ZUBEREITUNG

1. 50 g Butter vorsichtig schmelzen und bei Seite stellen. Eier trennen. Eigelbe mit 75 g NATURATA Zucker und einem Päckchen NATURATA Vanillezucker schaumig schlagen.
2. Eiweiß mit 75 g NATURATA Zucker und einer Prise NATURATA Meersalz zu einem steifen Schnee schlagen. Das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig unter das schaumige Eigelb heben.
3. Mehl, Weizenstärke und Backpulver vermengen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Butter hinzufügen.
4. Die Masse auf zwei Springformen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für ca. 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und Backzeit nach Bedarf verlängern.
5. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Quark mit 100 g Rübenzucker, etwas Zitronensaft und -schale und einem ½ TL gemahlene NATURATA Bourbon-Vanille zu einer glatten Creme verrühren.
6. Sahne steif schlagen. Einen Esslöffel der geschlagenen Sahne in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Gelatine mit einem kleinen Teil der Quarkmasse vermengen, nun die restliche Quarkcreme hinzufügen und die geschlagene Sahne unterheben.
7. 50 g NATURATA Zucker, ein Päckchen Vanillezucker und Saft einer Zitrone zu Zitronenränke aufkochen.

8. Die ausgekühlten Bisquitböden halbieren. Einen Boden wieder in den Tortenring legen, mit der Zitronentränke beträufeln und ein Viertel der Quarkcreme darauf verteilen. Den Vorgang mit den restlichen Böden wiederholen. Die Torte nun am besten über Nacht kaltstellen.
9. Den fertigen Naked Cake mit frischen Früchten nach Belieben garnieren.

Zubereitungszeit:	60 Minuten
Backzeit:	ca. 25 Minuten
Temperatur:	170 °C Umluft
Kühlzeit:	über Nacht

**Abdruck honorarfrei
Belegexemplare erbeten**