

## Semi Naked Cake

ein Rezept von Simone Siemon von "VerzuckArt" aus Künzell

### Zutaten/Zubereitung:

#### - Rührmasse:

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 4 Eier Raumtemperatur
- 125 ml Milch
- 500 g Mehl (Typ405)
- 1 TL Backpulver
- Saft und Schale von einer Bio-Zitrone

Eine Springform von 18 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz etwa 5 Minuten cremig aufschlagen. Nacheinander die Eier unterrühren. Die Milch und die Geschmackszutaten unterrühren. Dann Mehl und Backpulver mischen und auf die Masse sieben. Jetzt nur so lange das Mehl unterrühren, bis alles vermengt ist.

In die Backform füllen und etwa 40 Minuten backen. Garprobe mit einem Holzstäbchen nicht vergessen! Den Boden abkühlen lassen.

Tipp! Den Boden am Vortag backen, so lässt er sich besser durchschneiden!

#### - Creme-Füllung:

- 500 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 100 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- frische Beeren
- Tortentränke: aus 100 ml Wasser und 100 g Zucker einen Sirup kochen, abkühlen lassen

Mascarpone, Quark, Zucker und Vanille miteinander cremig aufschlagen. Zum leichteren und präziserem Auftragen die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen

Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden.

Tipp! Wer es noch fruchtiger mag, kann die Tortenböden zusätzlich mit Marmelade bestreichen.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit etwas Tortentränke beträufeln. Die Creme etwa 2 cm dick bis zum Rand aufspritzen und die Beeren darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und nochmals so verfahren. Den oberen Deckel auflegen. Noch etwas Creme auf dem Deckel aufbringen und verstreichen.

Die Torte etwa 2 Stunden kühlen.

Jetzt haben wir einen "Naked Cake". Für einen "Semi Naked Cake" jetzt noch etwas Creme auf den Seiten aufstreichen. Es sollten die Tortenböden noch zu sehen sein.

Jetzt geht es an's Dekorieren!

Die restlichen Beeren an der Tortenkante im Kreis auflegen und mit Kräutern, z.B. Rosmarin, Minze oder Zitronenmelisse, ausdekorieren. Noch etwas Puderzucker darüberstäuben.

Alternativ nur einen kleinen Bogen auf der Torte locker mit Beeren auslegen, dazwischen kleine Schokotäfelchen, Pralinen, Baiser-Tropfen, ... drapieren.

Auch ein paar Zuckerperlchen machen sich toll. Der Phantasie sind beim Dekorieren keine Grenzen gesetzt!

Gutes Gelingen und guten Appetit!