

Jemi Naked Cake mit Erdbeeren

Zutaten (ø 20 cm)

50g Butter
3 Eier
110g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
125g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

500g Quark
175g Frischkäse
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Ahornsirup
Ein paar Löffel Rhabarbergelee
1 Schale Erdbeeren



- 1) Zunächst die Eier etwa 1 Minute lang aufschlagen. Vermischt den Vanillinzucker mit dem Zucker und lasst ihn langsam, während ihr die Eier weiter schlägt, hinzu. Weitere 2 Minuten schlagen. Mischt das Mehl mit dem Backpulver und gebt diese Mischung unter die Eier-Zucker-Masse. Ebenfalls die Butter in die Teigmasse geben. Füllt den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform.
- 2) Bei 160 Grad Umluft back der Kuchen nun etwa 40 Minuten lang.
- 3) Nachdem der Boden abgekühlt ist, schneidet ihr ihn in drei etwa gleichmäßige Böden.
- 4) Für die Quarkcreme der Torte mischt ihr Quark, Frischkäse, 1 Päckchen Vanillezucker und einen Teelöffel Ahornsirup gut durch.
- 5) Wascht und schneidet einen Großteil der Erdbeeren in Scheiben. Ein paar Erdbeeren könnt ihr für die Dekoration der Torte aufheben.

- 6) Streicht auf den untersten Boden einen Teil der Creme und gebt 2-3 TL Rhabarbergelee darauf. Verteilt ein paar Erdbeerscheiben. Dann legt ihr den zweiten Boden auf das Rhabarbergelee. Wiederholt hier noch einmal den Vorgang: Zunächst die Quarkcreme auftragen und anschließend ein wenig Rhabarbergelee sowie die Erdbeerscheiben. Nun kommt der dritte Boden auf die Torte. Bedeckt den dritten Boden mit der Quarkcreme und streicht ein wenig der Creme außen um die Torte herum.
- 7) Für die Verzierung verteilt ihr nun die restlichen Erdbeeren. Auch ein wenig Rhabarbergelee könnt ihr noch einmal verstreichen.

© Fräulein Meer backt