

Rezept

Schokosahne-Naked-Cake

Ein Rezept von Schokosahne-Naked-Cake, am 18.09.2024

Zutaten

Für den Schokobiskuit

8 Eier (M)	220 g Zucker
2 TL Backpulver	230 g Mehl (Type 405)
2 EL ungesüßtes Kakaopulver	20 g Zartbitter-Schokoladenraspel

Für die Füllung

300 g Zartbitter-Schokolade (min. 50 % Kakaogehalt)	800 g Sahne
---	-------------

Außerdem

200 g Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt)	Spritzbeutel mit großer Lochtülle
Beeren gemischtes Obst unnach Wahl, z. B. Granatapfelkerne, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal, 31 g F, 8 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen. Für den Schokobiskuit die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen, bis eine feste, glänzende Masse entstanden ist. Nach und nach die Eigelbe unterrühren.
2. Das Backpulver in 4 EL Wasser auflösen und unter die Eiermasse mischen. Zuletzt das Mehl mit dem Kakao mischen, auf die Eiermasse sieben und mit der Raspelschokolade unterheben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Schokolade grob zerteilen. Die Sahne mit der zerkleinerten Schokolade unter Rühren aufkochen und glatt rühren. Die Masse abkühlen lassen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. Am nächsten Tag den Schokobiskuit einmal waagrecht durchschneiden. Die Schokosahne wie frische Sahne aufschlagen. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
5. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Die Schokosahne in den Spritzbeutel füllen (oder in einen Gefrierbeutel füllen, bei dem man eine Ecke abschneidet) und in großen Tupfen auf den Biskuitboden spritzen.

6. Den zweiten Biskuitboden mit der glatteren, schöneren Seite nach oben auf die Torte setzen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen, dabei darf die Schokolade ruhig an einigen Stellen etwas nach unten tropfen. Den Naked Cake mit frischem Obst oder mit Beeren garnieren.