



Ölz Blätterteig Brezel "Naked Cake" mit frischen Beeren

Sommerliches Dessert für deine Gartenparty!



Zutaten

Ölz Blätterteig Brezel
7 Eier
7 EL Staubzucker
6 EL Mehl
2 TL Backpulver
100 g Magertopfen
250 g Mascarpone
50 g Staubzucker
2 Packungen Sahnesteif
1 EL Zitronensaft
200 g Schlagsahne
250 g Erdbeer-Marmelade
Beeren als Topping

Kühlzeit: 60 min

Zubereitungszeit

40 min

1. Für den Biskuitteig: 7 Eier und 7 EL Staubzucker so lange mixen bis die Masse schön fluffig ist.
2. 6 EL Mehl und 2 TL Backpulver unterheben.
3. Die Masse nun entweder in eine passende runde Springform füllen (20 cm Durchmesser) und bei 180 Grad rund 30 Minuten backen. Danach muss der Biskuit in 3 Teile geteilt werden. Oder man gießt die Masse direkt auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech und backt den Teig rund 15-20 Minuten. Danach drei gleich große Kreise mit Hilfe eines Tellers ausschneiden oder einen passenden Tortenboden-Ausstecher benutzen.
4. Für die Creme: Magertopfen, Mascarpone, Staubzucker und Zitronensaft in einer Schüssel mixen.
5. Schlagsahne und Sahnesteif steif schlagen. Den Schlag nun der Topfencreme unterheben.
6. Nun wird die Torte zusammengestellt: Auf dem ersten Tortenboden großzügig die Creme und Erdbeer-Kompott/ Erdbeer-Marmelade verteilen und den nächsten Biskuit darauf platzieren. Das Ganze noch einmal wiederholen. Die Torte und die restliche Creme nun circa eine Stunde kühl stellen.
7. Die gesamte Torte nun mit der restlichen Creme bestreichen.
8. Etwas Erdbeerkompott und frische Beeren als Topping auf der Torte platzieren und sie ringsum mit Ölz Blätterteig Brezeln verkleiden.
9. Und fertig ist die sommerliche Naked Cake.