

## Naked Geburtstagstorte

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Boden

30 Eier  
400 ml Wasser  
1250 g Zucker  
1250 g Mehl  
10 Teelöffel Backpulver  
Butter zum Einfetten

#### Für die Buttercreme

2500 g Erdbeeren  
1500 g weiche Butter  
500 g Zucker  
5 Päckchen Vanillepuddingpulver

#### Für die Deko

Bunte Zuckerstreusel

#### Besonderes Zubehör

Springform (ca. 20 cm Durchmesser)  
Springform (ca. 26 cm Durchmesser)  
Handmixer  
Geburts- oder Wunderkerzen  
feines Küchegarn

bedeuten, tagelang in der Küche zu stehen. Nach bunten Einhorntorten und turmhohen Wedding Cakes gilt bei diesem Kuchen „weniger ist mehr“.

Dieser Geburtstagskuchen folgt der Naked-Cak-  
-Gegenbewegung und konzentriert sich aufs Wesentliche: lockeren Boden und leckere Erdbeer-Buttercreme. Als Deko reichen bunte Streusel, ein paar Wunderkerzen und ein herzliches "Happy Birthday!".

### Was ist ein Naked Cake?

Wenn du mit zu viel Chichi nichts anfangen kannst, sind die Naked Cakes genau richtig für dich. "Naked" bedeutet, dass ihnen das schwere Kleid aus Marzipan oder Fondant fehlt. Sie werden also quasi "nackt" serviert. Als Deko reichen ein paar Blümchen, bunte oder schokoladige Streusel - und natürlich Geburtstagskerzen!

### So gelingt deine Naked Geburtstagstorte

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Böden der Springformen mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Eier mit Wasser verrühren und mit Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermengen und vorsichtig unterrühren.

- 3 -

Die Hälfte des Teigs auf die große und kleine Springform aufteilen, sodass sie gleich hoch gefüllt sind. Den kleinen Boden im heißen Ofen ca. 15 Minuten, den größeren 20 Minuten backen. Wenn sich ein Holzstäbchen sauber wieder aus dem Teig ziehen lässt, ist der Boden fertig. Aus den Springformen lösen, Formen reinigen, neu bespannen und den restlichen Teig ebenso verbacken. Böden

Deinen Lieben eine Freude zu bereiten muss nicht immer

## Naked Geburtstagstorte

auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Buttercreme Erdbeeren pürieren und einen halben Liter abmessen. Einige EL Püree in eine kleine Schüssel oder einen Schüttelbecher geben und mit Puddingpulver und Zucker glatt rühren. Restliches Püree aufkochen und Puddinggemisch unter Rühren dazugeben. Maximal 1 Minute zu einem dickflüssigen Pudding kochen. Zimmerwarm abkühlen lassen.

- 5 -

Butter glatt rühren und Pudding nach und nach dazugeben, bis eine homogene Creme entsteht.

- 6 -

Teigböden begradigen. Dazu jeweils ca. 1 cm tief mit einem scharfen Messer anritzen.



- 7 -

Küchengarh in die Ritze spannen, Enden überkreuzen und zu ziehen, um den Boden zu begradigen.



- 8 -

Buttercreme 1-2 cm hoch auf den Böden verstreichen.



- 9 -

Böden aufeinandersetzen und Ränder glatt streichen.



# Naked Geburtstagstorte

- 10 -

Lücken mit Buttercreme ausbessern und Deckel glatt streichen. Mit Streuseln dekorieren und Wunderkerzen einstecken.



## Das gewisse Extra: So wandelst du die Torte ab

### Die Portionsgröße

Dieser Naked Cake reicht je nach Appetit für bis zu 40 Personen. Die Torte sieht zwar locker-leicht aus, die Buttercreme ist allerdings sehr mächtig und macht schnell satt. Wenn der Kuchen Teil einer großen Geburtstagsparty ist, gibt es sicherlich auch noch ein Buffet oder ähnliches, dann brauchst du dir auf jeden Fall keine Sorgen mehr machen.

Möchtest du eine **kleinere Torte** zubereiten, kannst du das Rezept einfach halbieren und nur einen großen und einen kleinen Boden backen. Oder zwei Böden in einer großen Springform (24-26 cm Durchmesser) zubereiten.

### Die Buttercreme

Die Buttercreme kannst du mit frischen oder mit TK-Erdbeeren zubereiten. Wenn du lieber anderes Obst magst, kannst du auch andere Beeren, Kirschen oder beispielsweise Mango ausprobieren.

Für eine schokoladige Geburtstagskorte, kannst du ganz einfach die Buttercreme oder den Biskuitboden abwandeln.

### Schokobuttercreme für deinen Naked Cake

Für eine **Schokobuttercreme** erhitzt du **600 ml Sahne**

und gibst sie über **400 g Zartbitterschokolade**, die du zuvor in Stückchen gebrochen hast. Gib der Schokolade kurz Zeit zu schmelzen und rühr dann alles glatt. Ca. 30 Minuten lauwarm abkühlen lassen. 400 g Butter mit 300 g Puderzucker und 12 EL Backkakao erst langsam verrühren, dann cremig schlagen. Schokosahne dazugeben und weiter aufschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Wird die Creme nicht fest? Lass sie im Kühlschrank etwas abkühlen und verarbeite sie dann.

### Helle Buttercreme mit Marmeladekick

Für mehr Abwechslung kannst du auch **Marmelade** auf einzelnen Böden verteilen oder die Buttercremesorten abwechseln. Helle Buttercreme braucht eigentlich nichts weiter als Butter und Puderzucker. Damit sie nicht ganz so mächtig und ein bisschen cremiger wird, kommt bei mir Eiweiß in die Masse. Dazu brauchst du für diese Torte **12 Eiweiß, 600 g Puderzucker und 800 g weiche Butter**. Wenn es eine strahlend weiße Buttercreme werden soll, verwendest du einfach 800 g **Kokosfett**, dass du schmilzt. Eiweiß und Puderzucker schlägst du zu steifem Baiserschnee auf. Dann rührst du Butter oder Kokosfett unter. Du kannst auch noch Vanillemark untergeben oder die Buttercreme mit Lebensmittelfarbe einfärben. Dann gibst du die Buttercreme auf einen Boden, formst mit einem Esslöffel einen kleinen Rand und gibst pro Schicht **3-4 Esslöffel Marmelade** auf den Boden. In dieser Reihenfolge verschmiert die Marmelade nicht und quillt auch nicht aus der Schicht, wenn du die Torte zusammensetzt.



Du kannst die Füllung des Naked Cake auch mit Marmelade aufpeppen.

# Naked Geburtstagstorte

## Der Boden

Auch hier hab ich eine schokoladige Alternative zum Grundteig für dich:

Für einen **Schokobiskuitboden** rührst du 360 g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker mit 12 Eiern schaumig. Dann mischt du 360 g Mehl mit 120 g Speisestärke, 40 g Backkakao und 2 Päckchen Backpulver. Sieb die trockenen Zutaten und heb sie vorsichtig unter die Eiermasse. Bei 160 °C braucht ein großer Boden im heißen Backofen 40 Minuten, ein kleiner etwa 30 Minuten.

## Die Deko

Du kannst natürlich auch vom Naked-Cake-Prinzip abweichen und mehr Dekoration auf deine Torte bringen. Ob du noch Sahnetupfer aufsetzen willst, mit der restlichen Buttercreme verzierst oder mit frischem Obst garnierst - die Möglichkeiten sind unendlich! Es gibt auch viele essbare Blumen, frag einfach mal den Floristen deines Vertrauens.

## Tipps für problemloses Backen

### Der Boden

Dieser Naked Cake wird mit einem lockeren Biskuitboden zubereitet. Wenn du höher hinaus willst, solltest du einen festen Teig wählen, der auch bei mehreren Schichten immer noch stabil bleibt. Ein gutes Beispiel ist die Naked Hochzeitstorte, für die ich einen Rührteig verwendet habe.

### Die Buttercreme

Ein Garant für Buttercreme ist, dass alle Zutaten bei der Zubereitung Zimmertemperatur haben. Dann vermischt sich alles am besten. Wenn die Creme doch **zu flüssig** wird, stell sie erstmal kurz in den Kühlschrank und schlag sie dann erneut auf. Du kannst Buttercreme auch **vorher zubereiten**, im Kühlschrank aufbewahren und mit den vorgebackenen Böden später zur Torte zusammenbauen. Wenn die Masse **hart geworden** ist, lass sie einfach wieder Zimmertemperatur annehmen und schlag sie nochmal auf.

## So bewahrst du deine Torte auf

Für wie viele Gäste so ein Naked Cake genau reicht, ist nicht ganz leicht abzuschätzen. Meine Mama würde in so

einem Fall immer lieber zu viel machen. Tatsächlich kannst du die Torte gut aufbewahren und sogar einfrieren.

Im Kühlschrank hält sie sich bis zu **5 Tage**, eingefroren schmeckt sie auch nach **3 Monaten** noch gut. Am besten schneidest du die Torte schon in Stücke und frierst die Stücke einzeln ein. Wenn sie durchgefroren sind. Wenn dich der Tortenhunger mal wieder erwischt, kannst du dann genau so viele Stücke entnehmen, wie du schaffst.