

BAHLSEN CONTESSA LEBKUCHEN NAKED CAKE

Schwierigkeitsgrad: pfiffig
Zubereitungszeit: Arbeitszeit: 60 Minuten
Backzeit: 30 bis 40 Minuten
Kühlzeit: 60 bis 90 Minuten

Zutaten für 12 große Tortenstücke

Boden

1 Packung Bahlsen Contessa
8 Eier, getrennt
260 g Zucker
120 g Pflanzenöl
210 g Mehl
40 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
Etwas Öl oder Butter zum Einfetten der Backformen

Buttercreme

400 g Butter
600 g Puderzucker
1 EL Zimt
2 EL Skyr
1 TL Orangensaft

Dekoration

Kirschen
Rosmarinzweige
100 ml Wasser
100 g Zucker



So geht's

1. Das Eiweiß steif schlagen und dann nacheinander und vorsichtig den Zucker, das Eigelb, das Öl und vier Esslöffel warmes Wasser unterrühren.
2. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakaopulver und Backpulver vermengen und langsam in die Eimasse unterrühren. Dann die klein gehackten Contessa Lebkuchen in den Teig rühren.
3. Den Teig gleichmäßig auf drei Springformen mit 18 cm Durchmesser verteilen (bis 24 cm sind auch möglich) und im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad für 30 bis 40 Minuten backen (die Böden können auch nacheinander gebacken werden). Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.
4. Die Böden vollständig auskühlen lassen, aus der Springform lösen und mit einem langen Messer die oberste Schicht abschneiden, um eine glatte Oberseite zu erhalten.
5. Die Butter (Zimmertemperatur, aber nicht zu warm/weich) für ca. 7 Minuten in einem Mixer auf hoher Stufe rühren bis die Butter fast weiß und glatt-cremig ist.
6. Nach und nach Puderzucker hinzufügen bis eine homogene, helle Creme entsteht.
7. Skyr, Zimt und einen Spritzer Orangensaft hinzufügen und kurz unterheben.
8. Die Böden nun mit einer großzügigen Schicht Buttercreme bestreichen und die Torte mit einer dünnen Schichtcreme ummanteln. Nun die Torte für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen, um anschließend die finale Schicht Buttercreme aufzutragen. Dabei darauf achten, dass die Böden für den „Naked Look“ noch durchscheinen.
9. Zucker und Wasser erhitzen bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
10. Kirschen und Rosmarinzweige im Zuckerwasser baden und zum Antrocknen auf Backpapier legen.
11. Nach ca. einer Stunde können die Zweige und ein Teil der Kirschen in Zucker gewälzt werden.
12. Die Torte mit den gefrosteten Rosmarinzweigen und den glasierten und gefrosteten Kirschen dekorieren. Die Torte kann gerne mit einer Kirschkompott serviert werden.