



## Naked Vanilla Cake

(Rezept für 3 runde Backformen á 15 cm Ø)

### Zutaten:

#### Für die Böden:

225 g Mehl  
50 g Speisestärke  
 $\frac{3}{4}$  TL Backpulver  
 $\frac{1}{2}$  TL Natron  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
175 g Zucker  
125 g Butter, weich  
200 ml Buttermilch  
3 Eiweiß (Eigelb wird für die Buttercreme benötigt)  
2 TL Vanille Extrakt  
bunte Zuckerstreusel als Dekoration  
Frische Beeren der Saison für die Füllung

#### Für die Buttercreme:

200 ml Milch  
1 TL Vanille Extrakt  
100 g Zucker  
15 g Stärke  
3 Eigelb  
200 g Butter, weich  
Frische, essbare Blüten oder Beeren je nach Saison zur Dekoration

### Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Die Backformen leicht einbuttern. Mehl, Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermengen. Eiweiß, Buttermilch und Vanilleextrakt verquirlen.

Weiche Butter stückchenweise in die Mehl-Mischung geben. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer die Butter grob ins Mehl einarbeiten. Die Eiweißmischung in drei gleichgroßen Portionen hinzufügen. Nach jeder Zugabe jeweils kurz rühren.

Den Teig gleichmäßig auf die Backformen verteilen. 25 Minuten backen. Mit einem Metallspieß oder Zahnstocher den Gartest machen.

10 Minuten abkühlen lassen, dann die Böden auf Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Buttercreme: In einem mittelgroßen Topf Milch und Vanilleextrakt erwärmen. In einer Rührschüssel Zucker und Stärke vermengen. Mit einem Schneebesen das Eigelb cremig - hell aufschlagen.

Zuerst die Hälfte der erwärmten Milch mit dem Schneebesen unter die Eigelb-Mischung rühren. Dann diese Mischung zur restlichen Milch im Topf geben. Die Masse bei mittlerer Hitze eindicken lassen, dabei ständig rühren, damit sie nicht anbrennt. Sobald die Masse eingedickt ist, den Topf vom Herd nehmen. Die Creme in eine Schüssel geben und sofort Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.

Die Schüssel etwa 20 Minuten auf ein Gitter stellen, damit die Luft außen herum zirkulieren kann. Dann kaltstellen.

Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer die weiche Butter cremig aufschlagen. Nach und nach die abgekühlte Creme dazugeben und weiter kräftig aufschlagen.

Die Torte zusammenstellen: Jeden Boden waagrecht mit einem Sägemesser gerade schneiden. Einen Boden mit etwas Buttercreme bestreichen und eventuell Beeren darauf



verteilen. Den zweiten Boden mit der Schnittseite nach unten auflegen und ebenfalls mit Buttercreme bestreichen und Beeren darauflegen. Nochmals wiederholen. Den letzten Boden daraufsetzen und leicht andrücken. Die Torte rundherum sehr dünn mit der Buttercreme überziehen und oben mit Beeren, Zuckerstreuseln und/oder Blüten verzieren.