

Cynthia Barcomi

Freitag, 20. August 2021

## Naked Cake-Torte, mit getrockneten essbaren Blüten verziert

### Zutaten:

Für den Vanille Biskuit (für zwei Backformen á 15 cm Durchmesser)

150 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 ¼ TL	Backpulver
¼ TL	Vanillesalz oder Salz
150 ml	Vollmilch
50 g	Butter
etwas	fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, nach Belieben
2	Eier
2	Eigelb
200 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt

Für die Swiss Meringue Buttercreme

½ TL	Essig
¼ TL	Salz
2	Eiweiß
80 g	Rohrohrzucker oder Zucker
120 g	weiche Butter
¾ TL	Vanille Extrakt

### Zusätzlich:

einige getrocknete und gepresste essbare Blüten



### Zubereitung:

1. Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
2. Zwei Backformen (15 cm Durchmesser) ausbuttern und mehlieren.
3. Für die Biskuitmasse in einer großen Schüssel Mehl, Stärke, Backpulver und Salz vermengen.
4. In einem Topf Milch, Butter und Zitronen-Abrieb bei kleiner Hitze so lange erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.
5. In einer großen Rührschüssel Eier und Eigelbe 4 Minuten lang schlagen. Dann Zucker hinzufügen und weitere 4 Minuten schlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Vanilleextrakt kurz einrühren.
6. Die Mehl-Mischung mit einem Teigschaber unter die aufgeschlagenen Eier heben, bis die Masse gerade so vermengt ist. Warme Milch und Butter dazugeben und rühren, bis die

Biskuitmasse gerade so zusammenkommt. Auf keinen Fall zu viel rühren. Die Masse sollte relativ flüssig sein.

7. Gleichmäßig die Teigmasse auf die beiden Backformen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 bis 35 Minuten lang backen, bis die Böden bei Berührung zurückfedern oder bis ein Zahnstocher beim Gartest sauber herauskommt.

8. Gebackenen Biskuit aus dem Ofen nehmen und 5 bis 10 Minuten in den Backformen abkühlen lassen.

9. Die Böden auf Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

10. In der Zwischenzeit für die Meringe Creme zuerst die Schüssel und alle Utensilien vorher mit Essig und Salz wischen, mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

11. In einen Schlagkessel Eiweiße mit Zucker geben, über ein heißes Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen Eiweiße und Zucker schaumig verrühren. Ständig rühren, während die Masse sich langsam erwärmt. Nach etwa 4 bis 5 Minuten hat die Masse eine Temperatur von 72 Grad erreicht. Diese Temperatur ist wichtig, um ggf. Salmonellen abzutöten.

12. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit dem Handmixer weiter aufschlagen. (Vorsicht, die Schüssel ist noch heiß – am besten mit einem Küchentuch halten). Alles auf höchster Stufe schlagen, nach einigen Minuten wird die Masse weiß und fest. Nach 5 Minuten bildet die Meringue-Masse steife Spitzen. Die Geschwindigkeit verlangsamen und die Butter nach und nach esslöffelweise hinzufügen, dann das Vanilleextrakt unterrühren.

Tipp 1: Sobald die Butter vollständig eingearbeitet ist, können noch weitere Aromen wie z.B. 70 g Püree aus frischen Himbeeren oder Erdbeeren, etwa 100 g geschmolzene Zartbitterschokolade oder 1 EL Instant-Espressopulver, aufgelöst in 1 TL heißem Wasser untergerührt werden.

Tipp 2: Wer die Torte füllen möchte kann 300 g geputzte Erdbeeren oder Himbeeren klein schneiden, mit 1 EL Puderzucker vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.

13. Um die Torte zusammensetzen, mit einem Sägemesser die Rundungen der Böden, die beim Backen eventuell entstanden sind, eben schneiden.

14. Den ersten Boden horizontal halbieren. Auf der einen Hälfte etwas Buttercreme bzw. gegebenenfalls etwas Füllung verstreichen. Die zweite Hälfte darauf legen und etwas Buttercreme darauf verstreichen.

15. Den zweiten Boden horizontal halbieren. Die erste Hälfte auf die Buttercreme legen, über dieser Lage etwas Füllung oder Buttercreme verstreichen. Darauf die zweite Hälfte legen. Mit kreisenden Bewegungen zuerst die Seiten der Torte mit Buttercreme bestreichen, dann die Oberfläche.

16. Zuletzt die Seiten der Torte mit den getrockneten essbaren Blüten verzieren.

Hinweis: Möglichkeiten, die Blüten zu trocknen

Tipp 1: Essbare Blüten zwischen einem Buch pressen

Dafür ein Stück dünnen Karton, etwas kleiner als die Buchseiten zurechtschneiden. Ein Buch etwa in der Mitte aufschlagen, den Karton einlegen, die Blüte auf den Karton legen und mit einem Blatt Papier in der gleichen Größe abdecken. Dann das Buch schließen und mit weiteren Büchern beschweren. Es empfiehlt sich alle paar Tage das Papier zu wechseln, damit neue Flüssigkeit aufgenommen werden kann. Nach ca. 3-4 Wochen hat man eine perfekt getrocknete Blüte.

Tipp 2: Essbare Blüten in der Mikrowelle trocknen

Für das Trocknen der essbaren Blüten in der Mikrowelle benötigt man neben den essbaren Blüten 2 mikrowellengeeignete Keramikfliesen (das heißt sie dürfen keine Verzierungen aus Gold, Silber oder anderen Metallen haben) und Küchenpapier.

Auf die Innenseite der ersten Fliese ein Blatt Küchenpapier legen, darauf die essbare Blüte geben, mit dem zweiten Blatt Küchenpapier abdecken und die zweite Fliese zum Beschweren darauf legen. Die Mikrowelle bei etwa halber Leistung (500 bis 600 Watt) für 1,5 - 2 Minuten laufen lassen. Dann schauen, ob die Blüte schon getrocknet und gepresst ist. Wenn die Blüten noch nicht trocken genug sind, evtl. weitere 30 Sekunden die Mikrowelle laufen lassen.