

NAKED
CAKE
Co.





Einhorn-Torte

1 Torte, 18 cm Ø

_____ 600 g Wiener Böden, hell, 6 cm hoch (siehe Grundrezept) ▶ 4 Böden, 2 cm dick.

Zitronen-Buttercreme

_____ 850 g Buttercreme mit **Cremonte** (siehe Grundrezept) ▶ Die Buttercreme aromatisieren.

_____ 40 g **Dessertpaste Zitrone**

_____ 400 g **Fruchti-Top Erdbeere**

Dekor

_____ 150 g Rollfondant, für Horn und Ohren

_____ 300 g Buttercreme mit **Cremonte** zum Garnieren, verschieden eingefärbt (siehe Grundrezept)

Herstellung

- Auf den ersten Boden einen Ring Buttercreme aufdressieren und **Fruchti-Top Erdbeere** mittig verteilen.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Mit der Buttercreme füllen und einen Boden auflegen.
- Einen Ring Buttercreme aufdressieren und **Fruchti-Top Erdbeere** mittig verteilen.
- Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- Die durchgekühlte Torte mit Buttercreme glatt einstreichen und kurz kühlen.
- Das Horn sowie die Ohren aus eingefärbtem Rollfondant modellieren und trocknen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit der verschieden eingefärbten Buttercreme ausgarnieren.



Noch mehr tolle Rezept-ideen der Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber rund um den Top-Trend finden Sie in unserem Rezept-heft NAKED CAKE & Co.

Grundrezept Buttercreme mit Cremonte

_____ 1000 g **Cremonte** ▶ Kurz verrühren.
 _____ 1500 g Wasser, ca. 20 °C
 _____ 1300 g Butter, weich ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Grundrezept Wiener Böden, hell

6 Tortenringe, 18 cm Ø, 6 cm hoch

_____ 1200 g **Wienerquisit** ▶ Alle Zutaten im schnellen
 _____ 800 g Vollei ▶ Maschinengang mit feiner
 _____ 200 g Wasser ▶ Rute 6 bis 8 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten