KIKKOMAN

Kikkoman Naked Cake mit Vanillecreme

Gesamtzeit **240 Min.**

ZUTATEN

8 Portion(en)

Für eine 20 cm Springform

Zutaten Biskuit:

5	Eier
170 g	Weizenmehl W480
170 g	Zucker
1 Spritzer	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
	Butter
	Mehl

Zutaten für die Frischkäse-Vanillecreme:

800 g	Frischkäse
200 g	Puderzucker
1 Sachet	Vanillezucker
	Zeste von 2 Zitronen
500 ml	Schlagsahne
5	Gelatine-Blätter
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce

Zutaten für die Garnitur:

100 g	Beerenmischung TK
5	essbare Rosen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zubereitung der Biskuitböden:

1. Eier trennen. Eidotter mit der halben Menge Zucker schaumig rühren. Eiweiß mit einem Schuss Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce zu Schnee schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen. Steif schlagen.
2. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Die Ränder mit Butter einfetten und bemehlen.
3. Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl vorsichtig unter die Dottermasse heben. Die Springform füllen. Backen bei 180°C Heißluft, für 40 bis 50 min.
4. Das Biskuit backen bis er eine goldene Farbe hat. Im abgeschalteten Ofen 15 Minuten nachziehen lassen. Danach herausnehmen und in der Form eine Stunde auskühlen lassen.
5. Aus der Form nehmen, in drei Teile schneiden.

Schritt 2

Zubereitung für die Vanillecreme:

1. Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Schlagsahne mit der halben Menge Zucker aufschlagen. Frischkäse mit Zitronenschale und der restlichen Zuckermenge cremig rühren.
2. Alle Zutaten außer Gelatine miteinander verrühren.
3. Esslöffel Wasser in einem Topf erhitzen.

Vom Herd nehmen, Gelatine einrühren. Die aufgelöste Gelatine in die Creme einrühren. Creme kaltstellen bis sie fest ist.

Schritt 3

Aufbau der Torte:

1. Creme großzügig auf den Boden auftragen und glattstreichen. Die zweite Lage Biskuit aufsetzen und eine weitere Lage Creme auftragen. Den Deckel darauflegen, mit der restlichen Creme die Oberseite bestreichen.
2. Den Rand und die Oberseite mit einer Palette glattstreichen. Mit Beeren und Rosenblättern garnieren.