



Ölz Marmor Kuchen

als Naked Cake mit Frischkäsecreme und frischen Beeren



Zutaten

400 g Ölz Marmor Kuchen
2 Packungen Frischkäse à 200g
1 Vanilleschote
1-2 EL Staubzucker
Beeren nach Belieben

Zubereitungszeit

20 min

Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschlitzen und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Dieses anschließend mit dem Frischkäse und dem Staubzucker in einer Schüssel miteinander vermengen und so lange mixen bis eine cremige und gleichmäßige Konsistenz entsteht.

Den Ölz Marmorkuchen auspacken und den oberen Teil mit einem Messer begradigen („den Deckel abschneiden“). Anschließend den Kuchen horizontal in der Mitte mit dem Messer teilen. Die obere Hälfte zur Seite legen. 2-3 Esslöffel der Creme auf der Bodenhälfte gleichmäßig verteilen. Die Beeren waschen, trocknen und nach Belieben auf der Creme verteilen.

Die obere Hälfte des Ölz Marmorkuchens draufsetzen und leicht andrücken. Etwa 2 Esslöffel Creme auf den Deckel geben und gleichmäßig verteilen – es darf jedoch ruhig etwas „undone“ und nicht akkurat aussehen. Mithilfe eines Teigschabers und einem schmalen Messer die Creme um den ganzen Kuchen herum verstreichen. Wichtig ist, dass an den Seiten die Creme nur ganz dünn aufgetragen wird, damit die Konturen des Kuchens noch zu sehen sind. Anschließend den sogenannten „Naked Cake“ mit den restlichen Beeren dekorieren.

Tipp!

Für die Dekoration bei den Erdbeeren die Blätter dranlassen, das sorgt für einen weiteren Farblecks!

In Kooperation mit Bloggerin Denise Steiner von Over the top by Chris .