

Mojito Naked Cake

BILDERANLEITUNG



Mojito Naked-Cake

Für den Teig:

150 g Butter
6 Eier
300 g Wiener Backzucker
1,5 Pkg. Backpulver
300 g Mehl
2 TL Vanillemark

Für den Mojito-Minz-Sirup:

200 ml Wasser
280 g Wiener Sirupzucker Holunderblüten & Kräuter
4 - 5 Minzzweige
Saft von 3 Zitronen
4 - 6 cl weißer Rum

Für die Creme:

4 Eiweiß
200 g Wiener Puderzucker
300 g Butter (Zimmertemperatur)
Mark von zwei Vanilleschoten

So wird's gemacht

Für die Torte:

Für den Biskuit die Butter schmelzen und auskühlen lassen. Eier mit Wiener Backzucker mehrere Minuten zu einer luftigen Masse aufschlagen.

Butter, Mehl und Backpulver hinzufügen. In drei, mit Backpapier ausgelegten Springformen, mit je 20 cm Durchmesser, etwa 30 Minuten bei 175 °C backen. (Alternativ nacheinander backen). Böden auskühlen lassen.

Für die Creme Eiweiß mit dem Wiener Puderzucker über einem Wasserbad für ca. 5 Minuten erhitzen bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben.

In der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einer Meringue Masse aufschlagen bis eine feste, glänzende Creme entsteht. Geschmolzene, ausgekühlte, Butter und das Vanillemark unterheben.



Videoanleitung
unter

[youtube.com/user/
wienerzuckerAT](https://www.youtube.com/user/wienerzuckerAT)

Für den Sirup:

Zitronen auspressen. Wasser mit Zitronensaft, Rum, Wiener Sirupzucker und Minz-Zweigen in ein verschließbares Glas geben. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend die Minze entfernen.

Der Sirup wird zum Tränken der Biskuit Böden verwendet. Der restliche Sirup kann für Drinks verwendet werden. Er wird im Wasserspender durch Minzblätter und Zitronenscheiben zum Hingucker. Obendrein stehen die Getränke jederzeit zur Verfügung. Auf einer Side-Bar, Anrichte oder Kommode findet der Wasserspender Platz und wird mit Kakteen und Gestecken arrangiert. Auch Gläser können attraktiv mit Ästen und grünen Bändern verschönert werden.

