



# Naked Cake mit Heidelbeere

Zeit gesamt  
🕒 2h

Zubereitungszeit  
🕒 1h

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Schwierig



## Zutaten

für 16 Portionen

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Kuvertüre, zartbitter | 200 g      |
| Butter                | 600 g      |
| Eier                  | 8 St.      |
| Zucker                | 600 g      |
| Milch                 | 200 ml     |
| Weizenmehl, Type 405  | 600 g      |
| Kakaopulver           | 200 g      |
| Backpulver            | 2 Päckchen |
| Zitronen              | 1 St.      |
| Heidelbeeren, frisch  | 150 g      |
| Schlagsahne           | 400 ml     |
| Puderzucker           | 50 g       |
| Heidelbeerkonfitüre   | 800 g      |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf, Handrührgerät mit Schneebesens,  
Springform 26 cm Durchmesser, Springform 20 cm Durchmesser

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesens schaumig aufschlagen. Eier und Zucker abwechselnd zugeben und verrühren. Milch einrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Grob gehackte Kuvertüre unter den Teig mischen.
2. Teig jeweils auf die gefettete Springform aufteilen und im Backofen ca. 60 Min. backen. Schokoladenböden aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus der Springform lösen. Zitrone heiß abwaschen und ca. 1 TL Schale abreiben. Heidelbeeren waschen und ggf. verlesen.
3. In einem hohen Gefäß Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Anschließend Zitronenschale unterheben. Kuchenböden jeweils vorsichtig mit einem großen Messer in 2 Böden teilen. Böden auf der Oberfläche mit 3 EL Heidelbeerkonfitüre einpinseln. Anschließend mit den großen Böden beginnend übereinanderstapeln. Schokoladenkuchen dünn mit Sahne bestreichen, mit Heidelbeeren und Blumen dekoriert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 821 kcal |
| Kohlenhydrate  | 94 g     |
| Eiweiß         | 12 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 43 g     |