

## Zitroniger Nakedcake mit bunter Überraschung mit der Überraschungskuchenform

### Zutaten:

#### Für die Biskuitböden:

- 6 Eier
- 240g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 270 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver

#### Sahne-Mascarpone-Creme und Füllung:

- 500g Mascarpone
- 600ml Sahne
- 12TL Sanapart/Sahnesteif
- 1 Bio Zitrone
- 150 g Lemoncurd
- 100 ml Wasser
- 1 Packung Skittles/Smarties/oder ähnliche kleine runde Süßigkeiten



### Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker und der Vanillepaste 5 Min. hell aufschlagen. Das Mehl und Backpulver zugeben und nur unterheben bis sich alles verbunden hat. In eine Hälfte der Überraschungskuchenform den Einsatz für die Mitte einsetzen, beide Formen fetten. Den Teig auf die beiden Formen aufteilen und ca. 25 Min. bei 180°C backen. Mit dem Kuchenheld in den Kuchen pieken um zu testen, ob dieser fertig gebacken ist →falls nach dem pieken kein Teig am Stab klebt, ist der Kuchen fertig. Aus dem Ofen nehmen, ein paar Minuten abkühlen lassen, beide Kuchen stürzen und fertig auskühlen lassen.

Sobald die Kuchen vollständig ausgekühlt sind, mit der Creme beginnen. Die Mascarpone, Sahne und Sanapart in der Küchenmaschine aufschlagen bis die Sahne steif wird und somit die Masse fester wird. Die Creme in die Garnierspritze „Easy“ mit Lochtülle füllen. Für die Tränke 1 EL vom Lemoncurd in einer kleinen Portionierflasche mit dem Wasser mischen. Alternativ ohne Flasche beides in die kleine Elfe geben, gut vermischen und zum Auftragen den Silikonpinsel verwenden.

Die Böden jeweils 1x durchschneiden. Den Boden mit Loch auf eine Tortenplatte legen und die Tränke verteilen, mit dem kleinen Streicher etwas Lemoncurd darauf streichen und mit Tupfen der Creme bedecken. Den zweiten Boden mit Loch darauf stapeln und genauso mit der Tränke, dem Lemoncurd und der Creme verfahren. In die Mitte kommt nun die Überraschung, die beim Anschneiden herausfallen soll. Dazu in das Loch eine Packung Skittles schütten. Danach den dritten und vierten Boden im gleichen Prinzip aufstapeln, diese fungieren als Deckel für die Überraschung.

Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, mit dem Microplane Zester die Zesten abreiben und diese auf den Creme-Tupfen verteilen. Die Zitrone dann mit dem Santokumesser in Scheiben schneiden und diese nochmals vierteln, auf der Torte verteilen und mit ein paar gelben und goldenen Streuseln verzieren.

Beim Anschnitt mit dem Schneiden&Servieren fallen dann die Süßigkeiten aus der Torte heraus und sorgen mit Sicherheit für eine schöne Überraschung. Die Torte ist im übrigen gar nicht mächtig, sondern luftig und leicht und natürlich lecker.

**Verwendete Produkte:** Überraschungskuchenform, Kuchengitter, kleiner Streicher, Microplane Zester, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN