



## ZUTATEN

(für eine kleine Springform,  
Durchmesser 15 -18 cm)

5 Eier

1 Prise Salz

130 g Zucker

1 EL Vanilleextrakt

180 g Mehl

250 g Mascarpone

100 g Doppelrahm-Frischkäse

180 g Vanillequark

200 g Sahne

1 Pck. Vanilllezucker

100 g Himbeeren

200 g Johannisbeeren

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Springformen vorbereiten und mit Papier auskleiden. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit der Vanille verrühren und unterziehen. Das Mehl sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf die Formen verteilen und jeweils 15-20 Minuten backen. Am besten ihr verlasst euch auf die Stäbchenprobe, die Böden sollten nur leicht braun sein. Die Böden dann auskühlen lassen.

Die Beeren waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

Für die Creme Mascarpone, Vanillequark und Frischkäse miteinander verrühren. Zucker unterrühren. Die Sahne anschließend steif schlagen und dann vorsichtig unter die Creme rühren.

Zum Zusammensetzen des Berry Semi Naked Cake den ersten Boden mit 1/3 der Creme bestreichen. Anschließend auf dem Boden mit etwas Abstand nach außen hin ein Teil der Beeren verteilen. Danach den zweiten Boden daraufsetzen. Diesen ebenfalls mit 1/3 der Creme bestreichen und darauf diese restliche Beeren, die ihr nicht zum Verzieren braucht, verteilen. Den letzten Boden daraufsetzen. Das letzte Drittel der Creme nochmals unterteilen, etwa 2/3 davon auf dem letzten Boden geben und glatt ziehen. Das Törtchen mit der restlichen Creme an den Seiten etwas umhüllen. Die Torte etwas im Kühlschrank kalt stellen. Kurz vor dem Servieren könnt ihr den Berry Semi Naked Cake mit den restlichen Beeren verzieren.