

# *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.

