

Drip Cake mit Buttercrèmefüllung

etwa 12 - 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 120 Min.

**Zutaten:****2 Springformen (Ø 20 cm):****Für den Teig:**

4 Eigelb
50 g Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
120 g Butter, flüssig
140 g Mandeln, gemahlen
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Stk. Eiweiss
200 g Zucker
240 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
120 ml Milch

Für die Buttercrème:

250 g Butter, weich
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g Puderzucker gesiebt

Für die die Glasur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell

1 Vorbereiten:

Die Böden der 2 Springformen (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen und die Ränder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

2 Für den Teig:

Das Eigelb zusammen mit dem Zucker, Vanillin-Zucker und der Butter mit einem Mixer schaumig rühren. Die Mandeln in einem nächsten Schritt dazugeben. Nun das Eiweiss mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Schnee schlagen und den Zucker portionenweise dazugeben. Den Eisschnee zur Eigelbmasse geben und mischen. Danach das Mehl mit dem Backpulver mischen und zur Teigmasse sieben und unterheben. Zum Schluss noch die Milch dazugeben und nochmals gut mischen.

Den Teig in die zwei Springformen aufteilen und während 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 35 Minuten

Nach der abgelaufenen Backzeit mit einem Stäbchen testen, ob die Biskuitböden durch sind. Es sollte dabei keine Teig-Rückstände mehr am Stäbchen haben.

3 Für die Buttercrème:

Die Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben. Ebenso gut eignet sich übrigens auch die flüssige Variante der Dr. Oetker-Vanille aus der Tube. Die Vanille-Butter solange mit dem Mixer (Rührstäbe) mixen, bis sich Spitzchen bilden. Danach den Puderzucker sieben und zur Butter hinzugeben. Nun alles solange rühren, bis die Füllung streichfähig und cremig ist.

4 Biskuit und Buttercrème vereinen:

Nun die abgekühlten Biskuits jeweils 1x waagrecht teilen, sodass 4 gleich grosse Böden entstehen. Den untersten Biskuit auf eine Tortenplatte oder einen grossen Teller legen. Mit ca. einem Drittel der Füllung den untersten Biskuitboden bestreichen. Danach die nächste Biskuitschicht auf die Füllung legen und nochmals mit Füllung bestreichen. Den Vorgang wiederholen, bis alle vier Biskuitböden eingesetzt sind und den Biskuitdeckel leicht andrücken. Mit einem Spatel dem Rand der Torte entlang fahren und die Füllung verstreichen, sodass der Naked Cake Look entsteht. Die fertige Torte für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

5 Glasur und Dekoration:

Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und wenig Glasur an der Kante der Torte verteilen, sodass sie am Rand etwas hinunterläuft. Mit der restlichen Glasur den oberen Teil der Torte bedecken. Die Torte beliebig dekorieren.