

Halloween-Drip Cake

8 - 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 50 Min.

**Zutaten:****Meringue:**

1 Beutel Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Pink, Orange), Schwarz

Teig:

150 g Mehl
50 g Zucker
50 g Kakaopulver
1 TL Dr. Oetker Natron
1 TL Dr. Oetker Backpulver
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 EL Salz
1 Eier
1 ¼ dl Kaffee fertig gebrüht
1 ¼ dl Milch
50 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Mousse au Chocolat

Orangenglasur:

200 g Puderzucker
2 - 2 ½ EL Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Pink, Orange), Orange

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 120 °C
Heißluft 100 °C

Meringue:

Den Inhalt des Beutels mit 75 ml Wasser mischen. Mit einem Mixer zuerst mit niedriger, dann mit hoher Geschwindigkeit 3 Minuten lang aufschlagen. Die Meringue-Masse sollte luftig und steif sein. Das Baiser nun mit der schwarzen Lebensmittelfarbe einfärben. Nur wenig geben, sodass die Masse grau wird.

Um Streifen zu machen, kann etwas schwarze Farbe auf die Innenseite eines Spritzbeutels mit einem Holzspieß verteilt werden. Den Beutel zusammen drücken und wieder auseinander ziehen. Den Spritzbeutel mit der grau eingefärbten Baisermasse füllen. Die Masse in der gewünschten Grösse und Form auf das vorbereitete Backblech spritzen. Die Baisers in der Mitte des vorgeheizten Backofens wähen 60-80 Minuten backen.

Backzeit: etwa 60 - 80 Minuten

Auf dem Backblech abkühlen lassen.

Vorbereiten:

Springform (ø 20 cm) mit Backpapier auslegen und fetten.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 195 °C
Heißluft 175 °C

② Teig:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel zusammenmischen. Die feuchten Zutaten mit den trockenen Zutaten vermischen und nur solange rühren bis der Teig geschmeidig und gleichmässig ist.

Den Teig in die Springform (ø 20 cm) geben, glattstreichen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

Den Kuchen in der Springform vollständig abkühlen lassen.

③ Füllung:

Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen, einmal horizontal durchschneiden und den Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Mousse au Chocolat nach Packungsanleitung herstellen und auf dem Kuchenboden verteilen. Den Kuchen-Deckel wenden und auflegen, sodass die Schnitt-Seite nach oben zeigt.

④ Orangenglasur:

Puderzucker, Wasser und die orange Lebensmittelfarbe in einer Schüssel mischen. Solange rühren bis die Glasur gleichmässig und glatt ist. Bei Bedarf kann mit Wasser oder Puderzucker angepasst werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Die Glasur sollte dickflüssig sein.

Nun die Glasur so auf dem Kuchen verteilen dass ein wenig an den Seiten des Kuchens herunterläuft (Drip-Effekt). Zum Schluss die Meringues darauf verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Meringues können sehr gut vorbereitet und einige Tage gut verpackt gelagert werden.