



# Kleiner Funfetti-Drip-Cake

etwa 12 Stücke

   aufwändig

  bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Dr. Oetker Backspray

### All-in-Teig:

150 g Mehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

2 EL Kakaopulver

125 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Butter, weich

3 Eier

2 EL Milch

50 g Mandeln geschält, gehackt

### Creme:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille

400 ml Orangensaft

200 g Butter, weich

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Streudekor

### Dekoration:

etwa 150 g Dr. Oetker Schoko-

Chunks weisse Schokolade

1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften

Glamour

Dr. Oetker Streudekor

2 Stk. Holzspiesse

## 1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl, Backpulver und Kakaopulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Form verstreichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 45 Minuten backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

**3 Creme:**

Pudding **nur mit 400 ml Saft** nach Packungsanleitung zubereiten. Heissen Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

- 4 Butter in einer Schüssel mit dem Mixer cremig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Backpapier vom Boden abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. 1-3 EL Streudekor beiseitestellen. Übriges Streudekor unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden verstreichen, den mittleren Boden auflegen und andrücken. Übrige Creme auf dem mittleren Boden verstreichen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Creme am Rand glatt streichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5 Dekoration:**

Faden (etwa 30 cm lang) an den Enden an 2 Holzspießen festknoten und "ausgestreckt" auf ein Stück Backpapier legen. Etwa 2 EL Schoko-Chunks in einen kleinen Gefrierbeutel geben, fest verschliessen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und ovale Kleckse nebeneinander auf den Faden spritzen. Die Kleckse sollen unten länger sein (Abb. 1), damit sie sich später auf der Torte nicht verdrehen. Schokolade fest werden lassen. Mit Zuckerschrift Schriftzüge, z. B. "Zum Geburtstag" verzieren. Schrift mit Streudekor sofort bestreuen.



- 6 Übrige Chunks in einer kleinen Pfanne schmelzen. Schokolade mittig auf die Torte geben und so verteilen, dass am Rand einige Tropfen herunterlaufen. Streudekor beliebig aufstreuen. Girlande mit einem Messer vorsichtig vom Backpapier lösen und mit den Holzspießen schräg in die Torte stecken.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Den Boden und die Verzierung kann man gut am Vortag zubereiten.

Falls der Guss zu fest ist, TL Speiseöl unterrühren.