

Schoko Drip Cake

etwa 12 - 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



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

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

1 Teig:

Die Backmischung gemäss Packungsanleitung zubereiten und für eine zusätzliche Vanille-Note Bourbon Vanille Zucker hinzugeben. Die Masse in die Springform geben und während ca. 40 - 50 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 40 - 50 Minuten

Herausnehmen und aus der Form lösen. Auskühlen lassen.

Zutaten:

Springform (Ø 18 cm):

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake
1 dl Milch
150 g Butter weich
3 Eier
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Schoko-Crème:

7 Stk. Eiweiss
400 g Schokolade geschmolzen
5 dl Schlagrahm
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Drip-Glasur:

Dr. Oetker Ruby Couverture
etwa 1 Beutel Dr. Oetker
Kuchenglasur dunkel

Dekoration:

Physalis
100 g Blaubeeren

② **Schoko-Crème:**

Für die Schoko-Crème 7 Eiweiss mit einem Mixer in einer Rührschüssel sehr steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und gut mischen. Den Schlagrahm in einer zweiten Schüssel zusammen mit dem Rahmhalter steif schlagen, zur Eiweiss-Schoggi-Masse geben und gut vermischen.

③ **Garnitur:**

Das abgekühlte Biskuit 1x waagrecht durchschneiden. Und den unteren Boden auf eine Platte geben und den Tortenring darumstellen. Etwas weniger als die Hälfte der Schoggi-Crème daraufgeben und verstreichen. Die zweite Hälfte des Biskuits darauflegen und mit Schoko-Crème den oberen Teil der Torte mit Schoko-Crème bestreichen. Danach den Tortenring entfernen und den Rand mit der restlichen Schoggi-Crème bestreichen.

Die Torte ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

④ **Drip-Glasur:**

Die beiden Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Zuerst die dunkle Glasur über den Kuchen geben und mit einem Spatel verteilen. Danach sofort die rosa farbene mit einem Löffel daraufgeben und mit Hilfe eines Zahnstochers ein Marmormuster einzeichnen. Etwas fest werden lassen.

⑤ **Dekoration:**

Den Kuchen mit Physalis und Blaubeeren dekorieren.