

Winter Wonderland Naked Cake

etwa 8 - 10 Stk.

   gelingt leicht

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 16 cm):

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes
Basismischung Chocolat
100 g Butter, weich
2 Eier
1 dl Milch

Zum Bestreichen:

1 Dr. Oetker Dessert Sauce
Schokolade

Crème:

300 g Butter, weich
100 g Puderzucker
100 g Frischkäse (z. B.
Philadelphia®)
1 EL Dr. Oetker Madagaskar
Bourbon Vanille Paste
2 EL Lebkuchengewürz
2 EL Schokoladenpulver

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 16 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Teigmischung gemäss Packungsanleitung zubereiten und in die Springform geben. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 25 Minuten

Aus der Form lösen und auskühlen lassen. Dem Biskuit einen möglichst dünnen Deckel abschneiden, um eine ebenmässige Oberfläche zu erhalten. Anschliessend Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

3 Zum Bestreichen:

Jedes Biskuit mit Schokoladensauce bestreichen.

4 Crème:

Butter und Puderzucker mit dem Mixer schaumig rühren, restliche Zutaten begeben,iterrühren, bis die Masse schaumig und homogen ist. Den ersten Tortenboden auf eine Platte setzen und mit $\frac{1}{3}$ der Crème bestreichen. Dann das zweite Biskuit darauflegen, wieder mit $\frac{1}{3}$ der Crème bestreichen und den letzten Boden darauflegen. Mit der restlichen Crème Deckel und Rand bestreichen und weihnachtlich dekorieren.