

Kleiner Funfetti-Drip-Cake

Schoko-Geburtstagstorte mit Orangenbuttercreme und Gebäckschmuck.

etwa 12 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Springform (Ø 18 cm)
Backpapier
Fett

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
2 EL Milch
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
400 ml Orangensaft
200 g weiche Butter
etwa 1 Pck. Dr. Oetker Gebäckschmuck

Zum Verzieren:

1 Holzspieße
Bindfaden
etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Gebäckschmuck

Wie backe ich einen Drip-Cake zum Geburtstag?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

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

3 Creme zubereiten:

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

- 4 Butter in einer Schüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Backpapier vom Boden abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Vom Gebäckschmuck, z. B. Nonpareilles, Mimosen und Zuckerperlen jeweils etwa 1 EL abnehmen und beiseitestellen. Übrigen Gebäckschmuck 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 Verzieren:

Bindfaden (etwa 30 cm lang) an den Enden an 2 Holzspießen festknoten und "ausgestreckt" auf ein Stück Backpapier legen. Kuvertüre hacken. Etwa 2 EL davon 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 Bindfaden spritzen. Die Kleckse sollen unten länger sein (Abb. 1), damit sie sich später auf der Torte nicht verdrehen. Kuvertüre fest werden lassen. Mit Zuckerschrift Schriftzüge, z. B. "Zum Geburtstag" verzieren. Schrift mit Nonpareilles sofort bestreuen.



- 6 Übrige Kuvertüre in einem kleinen Topf schmelzen. Kuvertüre mittig auf die Torte geben und so verteilen, dass am Rand einige Tropfen herunterlaufen. Gebäckschmuck mischen und aufstreuen. Kuvertüre-Ovale mit Schrift mit einem Tafelmesser vorsichtig vom Backpapier lösen und die Girlande mit den Holzspießen schräg in die Torte stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Boden und die Verzierung kann man gut am Vortag zubereiten.
- Falls der Guss zu fest ist, TL Speiseöl unterrühren.