

Kleiner Schoko-Naked-Cake Surprise Inside

Diese leckere kleine Schoko-Sahnetorte hat es in sich. Beim Anschneiden purzeln
softe Mini-Marshmallows heraus.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

☐ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake
Schoko
100 g weiche Margarine oder
Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)

Schoko-Sahne-Belag:

400 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch

Zum Füllen und Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Mini
Marshmallows
etwa 1 EL Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter
Himbeeren

Wie backe ich eine kleine Surprise-Inside-Torte aus
einer Backmischung?:

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das
Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern, und Milch nach Packungsanleitung zubereiten
und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

Nach 10 Min. den Papierring - **ohne Messer** - lösen und entfernen.
Kuchen **mind. 2 Std.** erkalten lassen.

- ③ Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
Aus dem mittleren Boden mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 6,5 cm) die Mitte ausstechen.

④ Schoko-Sahne-Belag zubereiten:

Sahne und Milch in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) nach Anleitung steif schlagen. Knapp 3 EL der Creme für die Deko in ein Schälchen geben. Knapp 1/3 der Schoko-Sahne auf dem unteren Tortenboden so verstreichen, dass in der Mitte eine runde Fläche (Ø 6,5 cm) frei bleibt. Den mittleren Boden darauf setzen und ebenso mit Sahnecreme bestreichen. Die Mitte mit etwa 15 g Mini-Marshmallows füllen und den oberen Boden aufsetzen. Die Torte mit der übrigen Schoko-Sahne dünn einstreichen.



⑤ Verzieren:

Sahne aus dem Schälchen mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine runde Tuffs auf der Torte verteilen. Den kleinen Schoko-Naked-Cake Surprise Inside mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
Vor dem Servieren mit Raspelschokolade, verlesenen Himbeeren und Mini-Marshmallows verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen.
- Die Sahnedekoration kann statt mit Teelöffeln auch mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) erfolgen.