

Schokoladen-Dripcake

Zutaten Biskuitböden:

8 Eier
300 g Zucker
1 gute Prise Salz
2 Pck. Vanillezucker
300 g Mehl
2 Pck. Puddingpulver Vanille oder Schokolade

Schokoladenganache:

300 ml Sahne
500 g dunkle, gehackte Schokolade
200 g weiche Butter

Weitere Zutaten:

etwas temperierte Schokolade,
Bruchschokolade
große und kleine Donuts
Pralinen
karamellierte Nüsse

Zubereitung des Biskuitteigs:

Die Eier trennen. Das Eiweiß aufschlagen und 1/3 des Zuckers dabei einrieseln lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker, Salz und Vanillezucker hell-cremig aufschlagen. Den Eiweißschaum auf den Eigelbschaum geben und die restlichen Zutaten darüber sieben. Nun die Masse mit einem Schneebesen vorsichtig zu einem lockeren Biskuitteig verrühren. Den Biskuitteig in zwei 20 cm Durchmesser Springformen einfüllen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Biskuitböden auf ein Abkühlgitter stürzen und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen die Böden aus der Form lösen, in 2-3 Böden teilen, mit dunkler Schokoladenganache füllen und einstreichen.

Schokoladenganache:

Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, die Schokolade dazu geben und darin schmelzen. Dann das Schokoladen-Sahnegemisch auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mit der Butter aufschlagen. Die Creme zum Füllen und Einstreichen der Torte verwenden. Die Torte sollte nach dem Einstreichen für mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank kühlen. Anschließend die Torte ggf. ein 2. Mal einstreichen und nochmals kühlen.

Mit Hilfe eines Einwegspritzbeutels die Schokolade etwas oberhalb und seitlich an der Torte herunterlaufen lassen. Die Torte mit Bruchschokolade, Donuts, Pralinen und karamellisierten Nüssen dekorieren.

Springform mit Flachboden



Art.-Nr. 661301



Arbeitszeit: ca. 90 Minuten



Backzeit: ca. 40-45 Minuten



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de