STÄDTER®
Die bunte Welt des Backens

Schokoladen-Dripcake

Arbeitszeit: ca. 90 Minuten Backzeit: ca. 40-45 Minuten

Zutaten Biskuitböden:

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

Zutaten Schokoladenganache:

300 ml Sahne
500 g dunkle Schokolade (gehackt)
200 g weiche Butter

Weitere Zutaten:

etwas temperierte Schokolade
Bruchschokolade
große und kleine Donuts
Pralinen
karamellisierte 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.

Zubereitung der 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.

Backzeit:

Bei 160 °C Umluft ca. 40-45 Min. backen.

Unser Produkt-Tipp: Springform mit Flachboden
Art.-Nr. 661301

STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034-1000
Fax +49 6407 4034-1009
E-Mail: info@staedter.de
www.staedter.de