

Springform mit Flachboden



Art.-Nr. 661301



STÄDTER®

Schokoladen-Dripcake

FÜR EINE Ø 20,00 CM-TORTE | ARBEITSZEIT: 90 MINUTEN | BACKZEIT: 40-45 MINUTEN

Zutaten für Biskuitböden: 8 Eier, 300 g Zucker, 1 gute Prise Salz, 2 Pck. Vanillezucker, 300 g Mehl, 2 Pck. Puddingpulver Vanille oder Schokolade

Zutaten für 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 $\frac{1}{3}$ 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.

