




# Drip Cake Schoko

Diese Schoko-Sahnetorte wird mit der Drip-Glasur und den frischen Beeren unwiderstehlich lecker.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

1 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

### Ganache:

100 g Schlagsahne

75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

### Zum Verzieren:

Himbeeren

Heidelbeeren (Blaubeeren)

Blätter Zitronenmelisse

Wie backe ich eine kleine Schoko-Sahnetorte 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.**



- 3 Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen. Dann die Bodenplatte entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.
- 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. 1/3 der Schoko-Sahne auf dem unteren Tortenboden bis zum Rand verstreichen. Die beiden anderen Tortenböden ebenso mit Schoko-Sahne bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Ganache zubereiten:**  
Sahne in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen, die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen und etwas abkühlen lassen. Ganache auf die gut gekühlte Torte gießen, evtl. mit einem Tortenheber oder einer Palette etwas verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- 6 **Torte verzieren:**  
Beeren verlesen. Drip Cake Schoko mit den Beeren verzieren. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen.
- Außerdem kann die Torte mit Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen oder Schokodekor-Herzen dekoriert werden.

