

Kleine Geburtstagstorte mit Schokolade und Sahne

Eine kleine Naked-Cake-Torte mit Sahnecreme, knackiger Schokolade und bunten Smarties® für alle Geburtstagskinder.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

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

Schoko-Belag:

- 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
- 400 g kalte Schlagsahne
- 100 ml Milch

Zum Verzieren:

- buntes Bastelpapier
- Bindfaden
- 2 Papierstrohhalm
- 1 Eiswaffel-Tüte
- etwa 65 g Smarties®

Wie backe ich selber eine kleine Schoko-Sahnetorte?:

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

Nach 10 Min. den Papierring - **ohne Messer** - lösen und entfernen.

Kuchen **mind. 2 Std.** erkalten lassen.

Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

- 3 Kuvertüre grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gefrierbeutel mit Kuvertüre aus dem Wasser nehmen und abtrocknen. Eine kleine Ecke abschneiden und den Rand der Eistüte verzieren.

4 Schoko-Belag zubereiten:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen. 1/4 der Kuvertüre kreisförmig auf die Creme sprengeln. Mittleren Boden auflegen, andrücken und ebenso bestreichen und besprengeln. Oberen Boden auflegen und andrücken. Torte mit der übrigen Creme auch am Rand einstreichen. Kuvertüre spiralförmig auf der Torte verteilen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Eistüte mit Smarties® füllen und auf die Torte legen. Aus dem Bastelpapier Papierfähnchen schneiden, beschriften und auf Bindfaden ziehen. Wimpelketten an den Strohhalmen befestigen und vor dem Servieren in die Geburtstagstorte stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Geburtstagstorte mit Spielzeugfiguren dekorieren.
- Wenn der Boden am Vortag gebacken wird, lässt er sich noch besser durchschneiden.

