

Naked Cake Popcorn

Diese kleine Schokotorte wird durch Caramel-Popcorn, Nutella® und Kokosraspeln richtig lecker.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

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)

Nutella®-Belag:

100 g Nutella®
400 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch
3 EL Kokosraspel

Zum Verzieren:

100 g Nutella®
100 g Popcorn (z. B. Caramel-Popcorn)

Wie backe ich einen Naked Cake mit Popcorn und Nutella®?:

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 Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

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

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



- 4 Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
- 5 **Nutella®-Belag zubereiten:**

Nutella® in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und in Ringen auf den unteren und mittleren Boden spritzen. 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. Kokosraspel unterrühren. 1/3 der Schoko-Sahne auf dem unteren Tortenboden bis zum Rand verstreichen. Die Hälfte der übrigen Schoko-Sahne auf dem mittleren Boden verstreichen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Sahne einstreichen. Torte mind. 2 Std in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Torte verzieren:**

Vor dem Servieren Nutella® in einen kleinen Topf geben und vorsichtig erwärmen. Anschließend in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und vom Rand aus das flüssige Nutella® verteilen, so dass es etwas herunterläuft. Popcorn auf der Torte und am Rand verteilen und leicht andrücken..

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen.
- Der Belag kann auch statt der 100 ml Milch auch mit Batida de Coco® zubereitet werden.
- Nutella® kann auch in einen Gefrierbeutel gegeben werden und für einige Sekunden in der Mikrowelle erwärmt werden.

