

Schoko-Guinness®-Naked-Cake

Super schokoladiger Boden trifft auf cremige Schokoladen-Füllung und Schokoladen-Guss.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett
Backpapier

Teig:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
170 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Natron
180 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
200 ml Guinness®

Füllung:

200 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
375 g Dr. Oetker Crème double

Guss:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
4 TL Wasser (20 ml)
50 g Butter

1 Vorbereiten:

Kuvertüre für den Teig hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl, Backin, Natron, Zucker und Vanille-Zucker in einer Rührschüssel mischen. Die geschmolzene Kuvertüre, Butter oder Margarine, Eier und Guinness® hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Den Boden 10 Min. abkühlen lassen, Springform lösen und entfernen und den Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erkalte Springform säubern und den zweiten Boden wie beschrieben backen.

4 **Füllung zubereiten:**

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Kuvertüre etwa 10 Min. abkühlen lassen. Crème double vorsichtig unterrühren, so dass die Füllung eine schöne cremige Konsistenz erhält.

- 5 Die Böden jeweils einmal waagrecht durchschneiden. Einen Boden auf eine Platte geben. Ein Drittel der Füllung daraufgeben und verstreichen. Nächsten Boden auflegen und wieder ein Drittel Creme darauf verstreichen. Nächsten Boden auflegen, mit übriger Creme bestreichen und den letzten Boden auflegen. Gebäck bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

6 **Guss zubereiten:**

Kuvertüre hacken und mit Wasser und Butter in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis sich alles zu einer geschmeidigen Masse verbunden hat. Etwa 20 Min. abkühlen lassen, bis die Masse dicklich geworden ist. Nun von der Mitte aus auf den Kuchen geben und so verstreichen, dass der Guss in Nasen am Rand hinunterläuft.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie 2 Springformen (Ø 18 cm) haben, backen Sie beide Böden zusammen.
- Verzieren Sie den Naked Cake mit rot-weißen Zuckerstangen und/oder Goldglitzer.

