

REZEPT



REZEPTTITEL

Drip cakes

FÜR

1 Drip cake

AUS DEM FEATURE

Jeans & Flamingo

KONTRIBUTOR

www.dilekerei.com

SISTERMAG

N°29

ZUTATEN

Die Böden:

Zucker	230g
Mehl	215g
Backpulver	1 TL
Natron	1 TL
Kakaopulver	75g
Pflanzenöl	60g
Joghurt	180g
Wasser	170ml
Eier	2

ZUBEREITUNG

1. Vermischt alle trockenen Zutaten in einer Schüssel.
2. In einer zweiten, größeren Schüssel, vermischt ebenfalls alle flüssigen.
3. Im Anschluss gebt die trockenen Zutaten zu den flüssigen du vermengt das zu einer homogenen Masse.
4. Teilt den Teig in 3 gefetteten Formen (ca. 14cm Durchmesser) gleichmäßig auf und lasst ihn bei 160 Grad ca.-20-25 min backen. Anschließend im Kühlschrank für mind.
5. 4-5 Stunden abkühlen lassen.
6. Während die Kuchenböden backen, ist es an der Zeit das Frosting vorzubereiten.



FORTSETZUNG

Raspberry-Creamcheese-Frosting:

Butter (Zimmertemperatur)	180g
Puderzucker	125g
Frischkäse	260g
Frische Himbeeren	(passiert) ca.50g

1. Die Butter mit Puderzucker im Mixer auf höchster Stufe aufschlagen bis die Masse weiß und fluffig ist.
2. Den Frischkäse vorsichtig unterarbeiten und als letztes die passierten Himbeeren vorsichtig unterheben, nun nicht mehr zu lange schlagen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren.
3. Tipp: Falls das Frosting noch zu flüssig (nicht streichfähig genug) ist, kann es helfen noch ein wenig zimmerwarme Butter (ca. 20-30g) hinzuzufügen, diese ordentlich unterzurühren und das Frosting kurz kaltzustellen.
4. Falls das Frosting hingegen zu fest ist, nachdem die Kuchenböden fertig ausgekühlt sind, hilft es dieses in der Mikrowelle sehr vorsichtig zu erwärmen bis es eine streichfähige Konsistenz hat.
5. Das Zusammensetzen: Sobald die Kuchenböden ausreichend abgekühlt sind, diese gleichmäßig mit dem Raspberry-Creamcheese-Frosting bestreichen und mit einer Auswahl von frischen und saisonale Beeren/Früchten belegen.
6. Dann den zweiten Boden drauf legen,



FORTSETZUNG

leicht andrücken und wiederum mit Frosting bestreichen und Früchten belegen.

7. Den letzten wie einen Deckel nun drauf legen. Jetzt wird die ganze Torte auch rundherum mit dem Raspberry-Frosting schön eingestrichen, sodass die ganze Torte komplett abgedeckt ist. Stellt diese dann ca. 30 Minuten kalt.
8. Anschließend 1-2 weitere Schichten vom Raspberry-Frosting auftragen - je nachdem wie abgedeckt Ihr Eure Torte haben möchtet - und die Torte wieder für mindestens 30-45 Minuten kaltstellen, damit diese für die Deko mit dem Chocolate-Drip gut ausgekühlt ist. Während die Torte kühl steht, bereite den Chocolate Drip zu.
1. Erhitze die Schlagsahne in einem kleinen Topf und lasse diese kurz einmal aufkochen.
2. Zerhacke die Schokolade und gebe sie in eine Schüssel.

Chocolate-Drip:

Schlagsahne	125ml
Schokolade	125g (mind. 50% Kakaoanteil)



FORTSETZUNG

3. Gieße nun die heiße Sahne direkt darauf und rühre solange bis die Schokostückchen vollständig geschmolzen sind.
4. Lass die Masse auf Zimmertemperatur herunter kühlen.
5. Nun kannst Du den flüssigen Chocolate-Drip auf die kalte Torte gießen und sie bis an den Rand der Torte verteilen, sodass sie den Rand entlang herunterläuft. Das Geheimnis hieran ist, dass durch die Kälte der Torte die zimmerwarme Ganache beim herunterlaufen auskühlt und somit fest wird.
6. So entsteht der Drip Effekt. Verziere sie nun mit Deiner gewünschten Deko wie beispielsweise frischen saisonalen Früchten, Macarons, essbaren Blumen, etc.
7. Tipp: Falls die Schokolade noch nicht ganz geschmolzen ist, kannst Du den Chocolate-Drip auch über einem Wasserbad weiter erhitzen, um die Schokolade weiter zu schmelzen.

Bon appétit!