



NUTELLA-ERDBEER-DRIPCAKE

So geht's:

1 Böden:
Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dann den Zucker hinzugeben und nochmal richtig steif schlagen und beiseite stellen. Das Eigelb mit dem Vanillezucker verrühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben, ebenso das Nutella und die geschmolzene Schokolade. Alles gut miteinander verrühren. Die Raspelschokolade unterrühren und zuletzt vorsichtig den Eischnee mit einem Teigschaber unterheben. Die Teig in zwei Formen (dann 160 Grad Umluft) oder auf 2 mal backen. Dafür ein Backpapier in eine 20er Springform spannen und die Hälfte des Teiges für 40-45 min backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Die Böden vollständig auskühlen lassen.

2 Nutella-Buttercreme:
Das Eiweiß in eine Schüssel geben (Schüssel sollte in eure Küchenmaschine passen), den Zucker hinzu und auf ein Wasserbad stellen. Dieses Wasserbad kurz aufkochen lassen und dann auf unterer bis mittlerer Stufe köcheln lassen, sodass sich das Eiweiß erwärmt (es darf nicht kochen, sonst gibts Rührei). Dabei immer umrühren. Solange rühren und erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 60 Grad).

Das Eiweiß vom Wasserbad nehmen und in der Rührmaschine kalt rühren (geht auch mit dem Handrührgerät). Ihr müsst dafür das Eiweiß solange aufschlagen, bis es Raumtemperatur hat, das dauert ca. 15-20 min. Ich lege dafür ein kaltes, nasses Küchentuch um die Rührschüssel, welches ich immer wieder erneuere. Das Eiweiß sollte beim Kaltrühren richtig schön steif werden. Währenddessen die Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Zutaten:

20er Springform

Schoko-Nutella-Böden:

- 7 Eier
- 1 Prise Salz
- 180 g Butter
- 180 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 130 g Nutella
- 250 ml Milch
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 50g Raspelschokolade
- 30g geschmolzene Zartbitterschokolade

Nutella - Buttercreme:

- 150g Eiweiß
- 210g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 450g weiche Butter
- 100g Puderzucker
- 50g Zartbitter Schokolade
- 160g Nutella

Weiter auf Seite 2

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 40-45 min Backzeit





GUGELHUPF À LA SCHWARZWÄLDER KIRSCH

Zutaten:

Erdbeer Fruchteinlage:

- 150-200g Erdbeermarmelade
- 300g frische Erdbeeren
- 80 ml MilchSchoko-Drip
- 100g dunkle oder Vollmilch-Schokolade
- 70g Butter

Deko:

- 100g frische Erdbeeren
- weitere frische Früchte (Heidelbeeren, Himbeeren, etc.)

Die weiche Butter mit dem Puderzucker in eine weitere Rührschüssel geben und mind. 8-10 Minuten lang rühren, bis die Butter weiß wird. Dann die geschmolzene Schokolade und das Nutella dazugeben und unterrühren. Zuletzt das steife Eiweiß unterrühren und die Buttercreme bis zur weiteren Verwendung kühlen.

3 Torte zusammensetzen:

Die frischen Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in kleine Stückchen schneiden.

Bei den ausgekühlten Böden eine eventuelle Kuppel gerade abschneiden und jeweils horizontal teilen, sodass ihr 4 gleich dicke Böden habt. Einen der unteren Böden auf die Seite legen, dieser wird später den Abschluss bilden. Einen Boden mit einem Klecks Buttercreme auf eine Tortenplatte oder ein Cake Board setzen.

Den Boden nun mit etwas Milch bepinseln, dadurch wird er saftiger. Dann eine großzügige Schicht Erdbeermarmelade auf den Boden streichen, zum Rand ca. 1cm hin Abstand halten. Die Buttercreme in eine Spritztülle geben und auf die Marmelade geben (geht auch ohne Spritztülle). Ein Drittel der klein geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen, dann den zweiten Boden darauflegen, ganz leicht Druck ausüben. Diesen wieder mit etwas Milch bepinseln, die Marmelade darauf geben, Buttercreme, frische Erdbeeren und einen weiteren Boden. Das gleich nochmal wiederholen und dann den beiseite gelegten Boden falsch herum darauflegen, dann habt einen geraden Abschluss. Den letzten Boden nochmal leicht mit Milch tränken. Nun Buttercreme auf die Seiten und oben verteilen und mit einer dünnen Schicht einstreichen, die sog. Krümelschicht. Den Kuchen für mind. 1h kalt stellen





GUGELHUPF À LA SCHWARZWÄLDER KIRSCH

Erneut Buttercreme auf die Seiten und obendrauf geben und alles glattstreichen. Immer wieder Buttercreme aufgeben und glatt ziehen, bis ihr eine gleichmäßige Oberfläche habt und die Böden etwas durchscheinen, wenn möglich ein kleines bisschen der Nutella-Buttercreme aufheben. Die Torte nochmal für mind. 1h kühlen.

3 Dekorieren:
Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und im Wasserbade oder in der Mikrowelle (nicht zu hoch einstellen!) erwärmen, dabei immer wieder umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und weiterrühren. In einen Spritzbeutel geben, ein kleines Loch schneiden und am Rand der Torte herunterlaufen lassen (geht auch mit einem TL). Die restliche Schokolade auf die Torte geben und mit einem Löffel oder einer Palette glatt streichen. Die übrig gebliebene Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Tupfen auf die Torte aufspritzen.

Frische Erdbeeren waschen, einige davon halbieren und als Deko auf die Torte setzen (ich lasse dabei das Grün dran). Wer möchte kann weitere frische Früchte als Deko verwenden, ich habe Heidelbeeren und Himbeeren verwendet.

