

Rezept

Schokoladen Drip Cake mit Erdbeer-Buttercreme

Ein Rezept von Schokoladen Drip Cake mit Erdbeer-Buttercreme , am 25.04.2024

Zutaten

Für die Baisers:

- | | |
|--|--------------|
| 2 Eiweiß (M) | 115 g Zucker |
| pinke, türkise und goldene Lebensmittelfarbe | Goldspray |

Für den Teig:

- | | |
|----------------------|-----------------|
| 6 Eier (M) | 150 g Zucker |
| 2 Pck. Vanillezucker | 110 g Mehl |
| 30 g Speisestärke | 2 TL Backpulver |
| 2 EL Puderzucker | |

Für die Erdbeer-Buttercreme:

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 150 g Erdbeeren | 250 g weiche Butter |
| 900 g Puderzucker | |

Für den Schokoladenguss:

- | | |
|--|----------------------------------|
| 150 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt) | 90 g Butter |
| | 1 EL Maissirup (amerikan. Laden) |

Außerdem:

- | | |
|--|--------------------------|
| 3 Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen (z. B. offene Sterntülle 12 mm Ø, geschlossene Sterntülle 8 mm Ø, Lochtülle 10 mm Ø) | 2 Springformen (20 cm Ø) |
| | Butter für die Formen |
| | Cake Board (20 cm Ø) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 16 g F, 3 g EW, 58 g KH

Zubereitung

1. Für die Baisers den Backofen auf 100° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße in einer Schüssel mit dem Handrührgerät ca. 30 Sek. auf hoher Stufe aufschlagen. Dann den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest und glänzend ist. Die Baisermasse in drei Portionen teilen. Eine Portion hell belassen, die anderen pink und türkis einfärben. Etwas goldene Lebensmittelfarbe auf eine Messerspitze geben und grob durch die pinke und türkise Masse ziehen. Die Baisermassen in die Spritzbeutel füllen und Tupfen in verschiedenen Größen und Formen auf das Blech spritzen. Die Baisers im Ofen (Mitte) schieben und die Baisers 1 Std. 30 Min.-1 Std. 50 Min. backen. Den Ofen dann ausschalten, die Tür einen Spalt öffnen und die Baisers darin vollständig abkühlen lassen. Die Spitzen der hellen Baisers mit Goldspray besprühen.

2. Den Backofen wieder auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Eigelbe zugeben und kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz abkühlen lassen.

3. Für die Buttercreme die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. Dann pürieren. Das Erdbeerpüree mit der Butter in einer Schüssel cremig rühren. 800 g Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Ist die Creme noch zu weich, den restlichen Puderzucker unterrühren.

4. Die Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Einen Boden auf das Cake Board setzen und mit 3 EL Buttercreme bestreichen. Mit den restlichen Böden wiederholen, den letzten Boden nur auflegen. Die Torte dann mit der übrigen Creme rundum glatt einstreichen und ca. 1 Std. tiefkühlen.

5. Für den Guss die Schokolade grob hacken. Mit Butter und Sirup in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Guss durchrühren und ca. 10 Min. abkühlen lassen, bis er leicht andickt. Die Torte mit dem Guss überziehen und mit den Baisers dekorieren.