



## Naked Drip Cake mit Schokocreme

### Springform ø 18 cm

#### *Für die Tortenböden:*

300 g zimmerwarme Butter  
420 g Zucker  
1 Prise Salz  
6 Eier  
450 g Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver  
60 g Backkakao  
150 g griechischer Joghurt  
325 ml Milch  
50 g Sahne

#### *Für die Füllung:*

300 g Frischkäse natur  
300 g Schokocreme  
200 g Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif

#### *Für die Dekoration:*

100 g dunkle Schokolade  
(mind. 60 %)  
50 g zimmerwarme Butter  
Schokoladenkekse,  
Mini-Marshmallows,  
Schokoladenpralinen ...





- die Böden werden am Vortag gebacken: heizt dafür den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor
- stellt euch zwei Springformen bereit (oder backt die Böden, so wie ich, nacheinander)
- legt die Böden der Springformen mit Backpapier aus und fettet die Ränder mit Butter gründlich ein
- mit Backpapier "beklebt" ihr dann die Ränder der Springform, so dass etwa 3 cm Backpapier über der Form hinausragen
- in einer Rührschüssel schlägt ihr Butter, Zucker und Salz cremig auf
- danach gebt ihr die Eier einzeln dazu; jedes Ei wird 30 Sekunden unter den Teig gerührt
- vermischt in einer Schüssel das Mehl mit Backpulver und Kakao und in einer weiteren Schüssel vermengt ihr Joghurt, Sahne und Milch
- gebt die Mehlmischung und die Sahnemischung abwechselnd in die Rührschüssel
- verrührt alle Zutaten nur so lange, bis ihr eine homogene Masse habt
- verteilt den Teig danach gleichmäßig auf beide Springformen

Bei 180 °C (Unter-/Oberhitze) ca. 55 - 60 Minuten backen.

- die Springformen nach dem Backen etwas abkühlen lassen, dann die Kuchen aus der Form lösen, auskühlen lassen und über Nacht mit Frischhaltefolie abdecken
- am nächsten Tag schneidet ihr von beiden Kuchen den (ungeraden) "Deckel" ab und teilt die Böden je zweimal waagrecht
- für die Füllung der Torte rührt ihr Frischkäse und die Schokocreame glatt
- schlägt die Sahne mit dem Sahnesteif auf und hebt diese langsam unter die Frischkäsemasse
- stellt eine Tortenplatte bereit, legt einen Tortenboden darauf und spannt einen Tortenring darum



→ ich habe den Tortenring mit gefaltetem Backpapier verlängert, es gibt aber auch Tortenrandfolien, die ihr verwenden könnt

- füllt nun 1/5 der Schokocreme auf den ersten Tortenboden und verstreicht die Creme gleichmäßig
- legt dann einen zweiten Tortenboden darauf, befüllt diesen wieder mit Schokocreme usw... bis Böden und Creme aufgebraucht sind
- Die Torte mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen
- für die Dekoration zerteilt ihr die Schokolade in kleine Stücke und schmelzt diese über dem heißen Wasserbad (das Wasser darf nicht kochen!)
- gebt die Butter dazu, wenn die gesamte Schokolade geschmolzen ist und verrührt beides zu einer glatten Masse
- löst die Torte vorsichtig aus der Form und streicht die überstehende Creme am Tortenrand glatt
- mit einem Teelöffel beginnt ihr nun die Schokoladenmasse am Tortenrand zu verteilen und am Tortenrand herunterlaufen zu lassen
- die restliche Schokoladenmasse verteilt ihr oben auf der Torte
- dekoriert die Torte dann nach Belieben mit Keksen, Schokolade, Marshmallows usw., so lange die Schokoladenmasse noch feucht ist
- lagert die Torte bis zum Servieren im Kühlschrank