



Drip Cake

Vorbereitung Torte

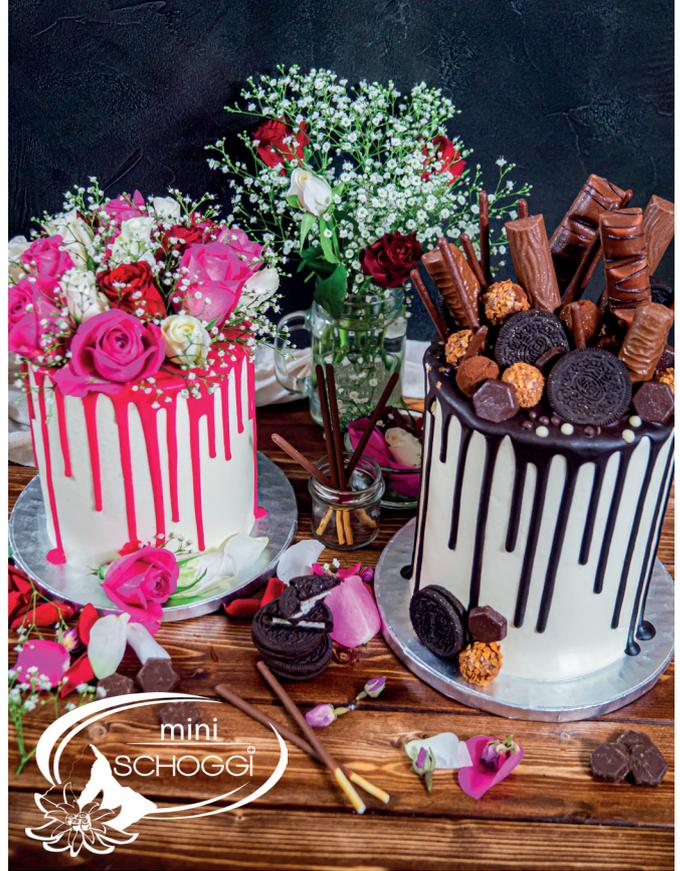
Kuchenböden	4 Stk.
Buttercreme	
Torteneinsatzstreifen	50 m x 10 cm
Tortenringe gleiche Grösse	2 Stk.
Tortenplatte pro Torte	1

Schokoladendekoration

Bueno Kinderriegel, Duplos, Mikados, Oreokekse, Pralinen, Lindt Couverture

Blumendekoration

ungespritzte Rosen in Rosa, Rot und Weiss



Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Kühlzeit:	1 Stunde
Dekorationszeit:	15 Minuten

So gehts: Die Zubereitung

1. Die Kuchenböden sollten die gleiche Grösse wie die Tortenringe haben und der Torteneinsatzstreifen ragt im Idealfall mehrere Zentimeter über den Rand des Tortenrings hinaus.
2. Wickel den Torteneinsatzstreifen einmal um den Tortenring und schneide das Ende so ab, dass sich der Torteneinsatzstreifen etwas überlappt. Mache das zweimal, sodass Du zum Schluss zwei zurechtgeschnittene Streifen hast.

Stelle nun einen Tortenring auf die Tortenplatte, lege den Torteneinsatzstreifen von innen an den Tortenring und streiche etwas Buttercreme in die Mitte. Damit bleibt Deine Torte besser auf der Platte und rutscht nicht runter.

3. Lege dann den ersten Teigboden in den Tortenring und streiche darauf dann Deine Schicht Buttercreme. Es kann natürlich auch etwas anderes sein, je nachdem, was Du als Füllung möchtest.

Achte aber darauf, dass es stabil ist, damit die Torte nicht zusammenfällt. Wenn Du so weit geschichtet hast, dass es über den ersten Plastikstreifen geht, kannst Du indessen den zweiten Zuschnitt nehmen und diesen vorsichtig um die obere Hälfte der Torte wickeln.

Mithilfe des Streifens kannst Du jetzt den zweiten Tortenring über die Torte stülpen, sodass zum Schluss zwei Tortenringe aufeinanderliegen und die Torte optimal stützen (Siehe Video). Kleiner Tipp: Die Einsatzstreifen kannst Du danach sauber machen und wiederverwenden.

4. Stelle Deine Torte nun zum Auskühlen in den Kühlschrank. Wenn die Torte genügend ausgekühlt und fest geworden ist, kannst Du die Tortenringe und Einsatzstreifen vorsichtig entfernen.

5. Fülle nun einen Spritzbeutel, welcher mit einer Randtülle ausgestattet ist, mit weicher Buttercreme und gehe damit gleichmässig um den Rand und über den Deckel der Torte.

Verstreiche die Buttercreme dann erst mit einem kleinem Spatel, dann mit einem Icing Smoother, der mind. die Grösse der Torte hat, damit das gleichmässig gelingt. Halte den Spatel dabei im 45° Winkel zur Torte.

Um zusätzlich Luftblasen aus der Buttercreme herauszubekommen, kannst Du den Icing Smoother entweder mit einem Heissluftföhn oder mit heissem Wasser (gut trocknen danach) erwärmen und damit noch mal über die Torte gehen. Den Deckel streichst Du von aussen nach innen glatt.

Dekoration mit Drip Cake

6. Schmelze das Drip Cake entweder vorsichtig in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad. Wenn Du Dich für das Wasserbad entscheidest, trockne die Flasche danach kurz ab, damit das Wasser nicht auf Deine Torte tropft.

Gehe nun mit der Flasche am Rand der Torte lang und drücke mal stärker und schwächer, je nachdem wie stark die Tropfen bei Dir runterlaufen sollen, um ein Drip Muster herzustellen.

Wenn Du einmal um die Torte herum bist, kannst Du den Deckel in Kreisen mit der Glasur auffüllen.

7. Jetzt kannst Du die Dekoration auf der Torte befestigen. Stecke für Variante 1 mit dunkelbrauner Drip Cake Glasur einfach noch ein paar Schokoriegel wie Bueno oder Duplo in die Torte. Wir haben zusätzlich noch Mikados, Oreo Kekse und Pralinen auf der Torte drapiert. Wir empfehlen Dir, vorher zu schauen, welche Seite Deines Kuchens die schönste ist, damit Du diese immer nach vorne ausrichten kannst. Ausserdem bauen wir die Deko dann so auf, dass sie hinten höher ist als vorne.

Für Variante 2 steckst Du auf rosafarbener Drip Cake Glasur (ungespritzte!) Rosen. Du kannst natürlich auch andere Blumen nehmen, achte aber unbedingt darauf, dass diese auch essbar sind! Stecke keine gespritzten oder für Menschen giftige Blumen in die Torte.

Deine selbst gemachte Torte ist nun fertig. Stelle sie am besten bis kurz vor dem Verzehr in den Kühlschrank, damit die Buttercreme nicht schmilzt. Guten Appetit!