

Drip-Cake mit Heidelbeeren

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
2 EL Wasser
100 g Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
90 g glattes Mehl
20 g Speisestärke

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
40 g Zucker
½ l Milch
250 g weiche Butter

Zum Aufstreuen:

300 g Heidelbeeren

Glasur und zum Dekorieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
Tropfen Rum
bunte Zuckerln nach Wahl

1 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

3 Das erkaltete Biskuit 2-mal durchschneiden.

4 Buttercreme:

Puddingpulver mit Zucker und Milch verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und den Pudding unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und den erkalteten Pudding esslöffelweise einrühren.

- 5 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen. 3 gehäufte EL Buttercreme darauf streichen und die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. 3 gehäufte EL Buttercreme darauf streichen und die übrigen Heidelbeeren darauf verteilen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Den Springformrand entfernen. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen und mind. 1 Std. kalt stellen.

6 **Glasur und zum Dekorieren:**

Glasur mit einigen Tropfen Rum verrühren, auf der Torte verteilen und kleine Tropfen am Rand herunterlaufen lassen. Die Torte mit Zuckerln nach Wahl dekorieren.