

Surprise-Inside-Cake

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Wie backe ich einen Surprise-Inside-Cake?:

- 1 Biskuitmasse:**
Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz unterrühren.
- 2** Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 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. 40 Minuten

- 3** Den überkühlten Biskuitboden auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Den Vorgang mit der zweiten Biskuitmasse wiederholen.

Zutaten:

Biskuitmasse 1:

3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
125 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g zerlassene Butter

Biskuitmasse 2:

3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
125 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g zerlassene Butter

Buttercreme:

500 g sehr weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Füllung:

200 g bunte Mini-Schokolinsen

Zum Eindecken und Dekorieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant
Decke
100 g bunte Mini-Schokolinsen

- 4 Die erkalteten Biskuitböden 1-mal durchschneiden und von 2 Böden jeweils Kreise (ca. 9 cm Ø) ausstechen. Einen ganzen Biskuitboden auf eine Tortenplatte geben.
- 5 **Buttercreme:**
Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Staubzucker mit Zitronenschalen unterrühren und kurz aufschlagen. 2 EL Creme in einem Spritztütchen zur Seite geben.
- 6 **Füllung:**
Ca. 1/3 der Creme auf den unteren Biskuitboden streichen und den ersten Biskuitring auflegen. Ca. die Hälfte der Creme darauf verstreichen und den zweiten Biskuitring auflegen. Ca. 3/4 der übrigen Creme darauf verstreichen. Austretende Creme im Loch glätten und das Loch mit Schokolinsen füllen. Den letzten Biskuitboden auflegen und die Torte dünn mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.
- 7 **Zum Eindecken und Dekorieren:**
Die Fondant-Decke auf der Folie etwas größer (ca. 36 cm Ø) ausrollen und mithilfe der Folie auf der Torte abrollen. Den Rand faltenfrei anlegen und glätten. Übrigen Fondant abschneiden. Die Creme im Spritztütchen als kleine Tupfen auf der ganzen Torte aufspritzen und auf jeden Tupfen eine Mini-Schokolinse geben.