

# Ultimate Chocolate Fudge Layer Cake

etwa 12 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



## All-in-Sandmasse

3 Eier (Größe M)  
125 g weiche Butter  
300 ml Buttermilch  
280 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
250 g glattes Mehl  
2 EL Dr. Oetker Backpulver  
200 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre

## Schoko-Creme

450 g raumwarmer Mascarpone (italienischer Frischkäse)  
200 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre  
200 g flüssige Vollmilch-Kuvertüre

### 1 All-in-Sandmasse

Eier mit Butter, Buttermilch, Zucker und Vanille-Zucker in eine Rührschüssel geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Kuvertüre einrühren.

### 2 Die Masse in drei, am Boden mit Backpapier ausgelegte und am Rand mit Butter bestrichene, Springformen (20 cm Ø) füllen.

Eine Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Backzeit: etwa 28 Minuten**

### 3 Den Backvorgang mit den übrigen Tortenböden wiederholen.

### 4 Schoko-Creme

Für die Creme Mascarpone mit Kuvertüren verrühren. Die erkalteten Tortenböden mit 2/3 der Creme zusammensetzen. Die übrige Creme auf der Tortenoberfläche mit der Palette dekorativ verstreichen.



Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Masse kann auch als 1 Tortenboden bei gleicher Herdeinstellung ca. 35 Min. gebacken werden. Den Tortenboden 2-mal durchschneiden.

