

# SCHOKO DRIP TORTE MIT NUTELLACREME



## ZUTATEN:

für zwei Springformen (20 cm oder 22 cm ø)

### für den Teig:

7 Eier  
300 g Zucker  
150 ml Öl  
150 ml Wasser  
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone  
270 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
50 g gemahlener Mohn

### für die Creme:

200 g Mascarpone  
500 g Magertopfen  
130 g Joghurt  
70 g Wiener Staubzucker  
4 EL Haselnusscreme (z.B. Nutella)

### zum Füllen:

entweder:  
2-3 Gläser Darbo Fruchtikus zum Löffeln  
(zB: Mango, Erdbeer-Vanille und Rote Früchte) - oder  
5 EL Himbeermarmelade, etwas Rum,  
etwas Wasser, 250 g Himbeeren oder Erbeeren

### für den Schoko-Drip:

100 g dunkle Kuvertüre oder Kochschokolade  
80 g Schlagobers

### zum Verzieren:

Kinder Bueno, Giotto, Oreo, Snickers, Pralinen, Mini-Schokotafeln,  
Sprinkles, Ribiseln, Heidelbeeren,...



## ZUBEREITUNG:

1. Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. 2 Springformen (20 oder 22 cm Durchmesser) vorbereiten. Dazu Boden und Rand der Springformen mit Backpapier auslegen.
2. Eier und Zucker ca. 5 Minuten sehr schaumig rühren, das Öl langsam unter Rühren dazugeben. Wasser, Zitronensaft und -schale rasch darunterrühren. Mit Backpulver und Mohn vermischtes Mehl in den Teig rühren.
3. Den Teig zur Hälfte aufgeteilt in die 2 Formen füllen und ungefähr 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!), dann 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, herausnehmen und ganz auskühlen lassen.
4. Für die Creme Mascarpone, Topfen und Joghurt zu cremiger Konsistenz aufschlagen. Staubzucker und Nutella dazugeben und gründlich darunterrühren. Abschmecken, ob die Creme süß genug für euch ist, ansonsten noch etwas Zucker dazufügen. Kaltstellen.
5. Den Schoko-Drip herstellen: Dafür Schokolade und Schlagobers vorsichtig in einem Topf erhitzen, schmelzen lassen und gut verrühren. Beiseite stellen, damit er etwas eindicken kann (nicht kühlen).
6. Jeden Tortenteil einmal horizontal durchschneiden (am besten mit einem Tortenbodenschneider). Den untersten Teil der Torte auf ein Cakeboard geben und dieses auf ein Drehteller stellen. Etwas von der Nutella Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und einmal um den Rand der Torte auftragen. In die Mitte mit 3/4 Inhalt von einem Fruchtikus Glas bestreichen. Mit den mittleren Tortenteilen genauso verfahren und den letzten Tortenteil darauflegen.
7. Die Torte mit Hilfe einer Spachtel oder Winkelpalette mit der restlichen Creme bestreichen. Dabei zuerst die Creme oben auftragen und dann an der Seite einstreichen. Mit einer langen Palette seitlich sowie oben glattstreichen, während man das Drehteller dreht. Kühl stellen.
8. Die Konsistenz vom Schoko-Drip testen. Dazu mit einem Löffel Schokolade an der Torte auftragen. Rinnt die Schokolade zu schnell ab ist der Schokodrip noch zu warm (noch etwas auskühlen lassen). Stockt der Schokodrip, oder ist er zu dick, dann ist er schon zu fest. Hierzu noch einmal etwas erwärmen.
9. Den Schoko-Drip mit dem Löffel am Tortenrand auftragen. Es sollen unterschiedlich lange Schoko-Drips entstehen. Daher einmal mehr, einmal weniger Schokolade auftragen.
10. Nach Belieben mit Süßigkeiten und Beeren verzieren und bis zum Servieren kühl stellen!