

Naked Cake Schoko

Deutsch:

Dies enthält die Packung: 235 g Backmischung für den Teig, 65 g Mischung für den Belag, 1 x Backform Ø 18 cm. Nur noch hinzufügen: 100 g weiche Margarine oder Butter, 2 Eier (Grösse M), 125 ml Milch, 400 g kalte Schlagsahne, etwa 2 EL Dekor, z. B. Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter Ausserdem wird benötigt: 1 Backblech. 1. Vorbereiten: Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 170°C TIPP: Der Boden kann gut am Vortag gebacken werden. 2. Teig: Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und 25 ml Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in Form füllen, verstreichen und backen. Einschub: unteres Drittel, Backzeit: etwa 40 Min. Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen. Nach 10 Min. den Papierring - ohne Messer - lösen und entfernen. Kuchen mind. 2 Std. erkalten lassen. Die Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. 3. Belag: Schlagsahne und 100 ml Milch in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. 1/3 der Creme auf dem unteren Boden bis zum Rand verstreichen. Mittleren Boden auflegen und 1/2 der übrigen Creme darauf verstreichen. Oberen Boden auflegen und übrige Creme darauf verstreichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter oder einem Dekor Ihrer Wahl garnieren.

Français:

Il n'y a plus qu'à ajouter: 100 g de margarine ramollie ou de beurre mou, 2 œufs (taille M), 125 ml de lait, 400 g de crème froide, environ 2 CS de décor, p. ex. copeaux de chocolat noir Dr. Oetker. Il faut également 1 plaque de cuisson. 1. Préparation: mettre le moule en place selon les instructions (sur le moule). Poser le moule sur la plaque de cuisson. Préchauffer le four. Four traditionnel: env. 170°C. CONSEIL: la base du gâteau peut parfaitement être préparée et cuite la veille. 2. Pâte: verser le mélange pour la pâte dans une terrine. Ajouter la margarine ou le beurre, les œufs et les 25 ml de lait. Mélanger l'ensemble avec un batteur électrique (crochets pétrisseurs), tout d'abord brièvement à la vitesse minimale, puis à la vitesse maximale durant 3 min. pour obtenir une pâte lisse. Verser la pâte dans le moule, la lisser et la faire cuire. Hauteur: tiers inférieur du four. Temps de cuisson: env. 40 min. Poser le gâteau dans le moule sur une grille. Après 10 min., détacher et retirer la bande de papier sans couteau. Laisser refroidir le gâteau durant au moins 2 heures. Détacher et retirer le fond du moule à manqué à l'aide d'un couteau. Couper la base du gâteau deux fois horizontalement. Poser la partie inférieure du gâteau sur un plat à gâteau. 3. Garniture: verser la crème et 100 ml de lait dans un bol mélangeur. Ajouter le mélange pour la garniture. Fouetter l'ensemble avec un batteur électrique (crochets pétrisseurs), tout d'abord brièvement à la vitesse minimale, puis à la vitesse maximale. Étaler un tiers de la crème sur la partie inférieure du gâteau jusqu'au bord. Poser la partie centrale dessus et la recouvrir de la moitié du reste de crème. Poser la partie supérieure dessus et la recouvrir du reste de crème. Réserver le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Avant de servir, garnir avec les copeaux de chocolat noir Dr. Oetker ou avec un décor de votre choix.

Italiano:

Basta solo aggiungere: 100 g di margarina o burro (ammorbidenti), 2 uova (dimensioni M), 125 ml di latte, 400 g di panna da montare (fredda), ca 2 c. da tavola di decorazioni per dolci, per es. i trucioli di cioccolato fondente Dr. Oetker. Accessori necessari: 1 teglia da forno 1. Preparazione: preparare lo stampo secondo le istruzioni riportate sullo stesso. Posizionare lo stampo sulla teglia. Preriscaldare il forno. Forno statico: ca. 170°C. CONSIGLIO: la base può essere preparata il giorno prima. 2. Composto: versare la miscela per torte in una terrina. Aggiungere la

margarina o il burro, le uova e 25 ml di latte. Lavorare il tutto con lo sbattitore utilizzando le fruste inizialmente alla velocità minima e poi per 3 minuti alla velocità massima fino a ottenere un composto liscio. Versare il composto nello stampo, livellarlo e cuocerlo in forno. Ripiano del forno: inferiore. Tempo di cottura: circa 40 minuti. Sfornare la torta e posizionarla, ancora nello stampo, su una griglia per dolci. Dopo 10 minuti, staccare l'anello di carta senza usare il coltello e poi rimuoverlo. Lasciare raffreddare la torta per almeno 2 ore. Con l'aiuto di un coltello, staccare il fondo e rimuoverlo. Dividere la base orizzontalmente in tre parti. Posizionare la parte inferiore della base su una tortiera. 3. Farcitura: versare la panna da montare e 100 ml di latte in una ciotola. Aggiungere la miscela per la farcitura. Montare il tutto con lo sbattitore utilizzando le fruste inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima fino a ottenere una consistenza ferma. Distribuire 1/3 della crema ottenuta sulla parte inferiore della base, spalmandola fino ai bordi. Adagiarvi sopra la parte intermedia della base e spalmarvi sopra metà della crema restante. Adagiarvi sopra la parte superiore della base e spalmarvi sopra tutta la crema restante. Riporre la torta in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, decorare con i trucioli di cioccolato fondente Dr. Oetker o con un'altra decorazione a scelta.