

Drip Cake

12 porties



enige ervaring gewenst

● tot 100 Min.



- 1 Leg een vel bakpapier in een springvorm verwarm de oven voor op 180 ° C.
- 2 Giet de bereiding voor Biscuit, 4 eieren en 50 ml melk in een kom. Roer met een garde tot een luchtig deeg.
- 3 Giet het beslag in de springvorm. Bak 35 minuten in de voorverwarmde oven op 180 ° C. Laat afkoelen op een rooster en maak vervolgens de tweede Biscuit. (Voor het beste resultaat, bereid en bak je de twee biscuits best apart.)
- 4 **Voor de vulling:**
Roer de inhoud van 2 zakjes Dr. Oetker Slagschuim in melk. Voeg de vanillezaadjes toe. Klop met een elektrische mixer tot een stevige massa
- 5 **Voor de Nutella® botercrème:**
Klop de boter met de mixer los tot een lichte en heldere massa. Voeg de poedersuiker toe en meng verder tot de suiker niet meer zichtbaar is. Voeg als laatste de Nutella® toe en meng het geheel tot een gladde massa.

Ingrediënten:

Voor de biscuit:

2 bereidingen voor Dr. Oetker Biscuit
8 eieren
100 ml melk

Voor de Nutella® botercrème:

200 - 250 g zachte boter
1 - 2 eetl. poedersuiker
1 - 2 eetl. chocoladepasta
Nutella®

Voor de decoratie:

2 zakjes Dr. Oetker
Chocoladeglazuur
100 - 150 g witte chocolade
chocolade stokjes (zoals Mikado)
chocolade eitjes (gevulde eitjes)
chocolade decoratie naar keuze

Voor de vulling:

1 bereiding voor Dr. Oetker Slagschuim (1 doosje met 2 zakjes in)
160 ml melk
1 Dr. Oetker Vanillestokje

6 Stel de cake samen:

Snijd elke biscuit horizontaal door. Plaats een eerste schijf biscuit op een serveerplaat en bestrijk deze met een laagje slagschuim. Leg hierop de volgende schijf biscuit en bestrijk deze eveneens met een laagje slagschuim. Doe hetzelfde met de derde schijf. Zorg voor de laatste schijf dat de gesneden zijde van de biscuit bovenaan ligt zodat je een vlakke bovenkant verkrijgt.

7 Bestrijk de zijkanten en de bovenkant met de botercrème. Strijk deze helemaal glad met een mes.

8 Voor de decoratie:

Smelt de witte chocolade en bereid het chocoladeglazuur zoals aangegeven op de verpakking. Giet de witte chocolade op een stuk keukenpapier en trek hier met ongeveer de helft van een zakje chocoladeglazuur donkere strepen op. Ga er voorzichtig dooruit met een vork om een marmereffect te verkrijgen. Laat de chocolade hard worden in de koelkast. En breek deze nadien in stukken.

9 Gebruik de rest van het chocoladeglazuur om de bovenkant van de cake te versieren. Giet aan de rand een extra laagje om het druppel-effect te vormen.

10 Versier de bovenkant van de cake met de stukken chocolade en de rest van de chocoladeversiering.

Bewaar de cake in de koelkast tot het serveren.