



Dickmann's schrecklich schöner Schokokuchen

Dieser leckere Schokokuchen mit Super Dickmann's-Füllung wird der Hingucker auf deinem gruseligen Halloween-Buffet! Viel Spaß beim Nachmachen!

Schwierigkeit

Mittel



Zeitaufwand: 45 Min.

Zubereitungszeit: **45 Min.**

Zutaten

Für den Kuchen

- 3 Tortenböden
- 300 ml Sahne
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 6 Super Dickmann's
- 3 EL Kakaopulver, ungesüßt

Für die Deko

- 100 g Kuvertüre
- 200 ml Sahne
- 1 Pkg. Sahnesteif
- Orangefarbene Lebensmittelfarbe
- Orangefarbene Zuckerperlen
- 3 Super Dickmann's

Zubereitung

1. Die Kuvertüre schmelzen und mithilfe einer Spritztülle die Augen und den Mund auf ein Backpapier spritzen und abkühlen lassen.
2. 300 ml Sahne mit 2 Pkg. Sahnesteif und dem Kakaopulver steif schlagen.
3. 6 Super Dickmann's von dem Waffelboden trennen und die Schaummasse unter die Sahne heben.
4. Den ersten Tortenboden auf einen Tortenteller legen und mit der Hälfte der Schaummasse bestreichen.
5. Den zweiten Tortenboden auf den bestrichenen Tortenboden legen und mit der restlichen Schaummasse bestreichen.
6. Den dritten Tortenboden auflegen.
7. 200 g Sahne mit einer Pkg. Sahnesteif und orangefarbener Lebensmittelfarbe steif schlagen.
8. 3 Super Dickmann's von dem Waffelboden trennen und die Schaummasse unter die Sahne heben.
9. Den Kuchen rundherum mit der Masse aus Sahne und Super Dickmann's bestreichen und mit den orangefarbenen Zuckerperlen verzieren.
10. Das Gesicht aus Kuvertüre auf den Kuchen legen.