



## Spickzettel - Einstreichen

- ♥ Butter für Schoko-Buttercreme aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie auf Zimmertemperatur kommt
- ♥ Schoko-Buttercreme zubereiten (dabei beachten das Schokosahne genug abgekühlt ist!)
- ♥ in den Spritzbeutel füllen und Druck herstellen
- ♥ die Oberseite des Kuchens (also die ursprüngliche Unterseite) mit Buttercreme bestreichen
- ♥ Backpapier und Board/Brett auflegen, dann Kuchen umdrehen (nicht denken- einfach machen!)
- ♥ Den Rest des Kuchens mit Creme einstreichen (seitlich und was nun oben ist, nach dem Drehen)
- ♥ Kühlen bis die Creme fest ist (ca. 0,5 -1 Std)
- ♥ Kuchen umdrehen, Backpapier vorsichtig abziehen
- ♥ letzte Unebenheiten und unteren Rand mit Creme glätten und nochmals kühlen
- ♥ ca. 10 Minuten vor dem Eindecken aus der Kühlung nehmen

