

## **DEVIL'S FOOD CAKE MIT VANILLA FROSTING - AMERIKANISCHER SCHOKOKUCHEN**

für zwei 20er Backformen

### **Zutaten Teig**

**200ml Milch, zimmerwarm**

**80g Kakao**

**100ml kochendes Wasser**

**340g Butter, zimmerwarm**

**400g Zucker**

**4 Eier, zimmerwarm**

**1 TL Vanilleextrakt**

**350g Mehl**

**1/2 TL Salz**

**1 TL Natron**

### **Zutaten Vanilla Frosting**

**250g streichzarte Butter**

**150g Puderzucker**

**1 TL Vanilleextrakt**

**Prise Salz**

### **Zutaten Chocolate Frosting**

**250g Butter**

**80g dunkle Schokolade**

**150g Puderzucker**

**1TL Vanilleextrakt**

**Prise Salz**

**3 EL Backkakao**

## **Zubereitung Teig**

1. das heiße Wasser mit Kakao in einer separaten Schüssel vermengen
2. die Butter 2-3 min schaumig schlagen und den Zucker langsam dazugeben und nochmals 2 min schlagen
3. nun die Eier während des Rührens nach und nach hinzufügen und Vanilleextrakt dazugeben
4. Mehl, Natron, Salz vermengen und sieben
5. nun die Milch mit der Kakaomasse in der separaten Schüssel vermischen
6. jetzt abwechselnd das Mehl und die Kakaomasse in die Rherschssel geben (mit dem Mehl anfangen und enden)
7. den Teig gleichmäßig in die 2 gefetteten, bemehlten und mit Backpapier ausgelegten Backformen fllen
8. bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 50 min backen (Stäbchenprobe machen)

## **Zubereitung Vanilla Frosting**

1. streichzarte, zimmerwarme Butter für 5 min auf höchster Stufe weiß und schaumig schlagen
2. Puderzucker und Salz dazusieben und Vanilleextrakt hinzufügen
3. erneut aufschlagen, Seiten runterkratzen und wieder aufschlagen

## **Zubereitung Chocolate Frosting**

1. die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen
2. die zimmerwarme Butter für 2-3 min ganz schaumig schlagen
3. Puderzucker, Salz und Backkakao hinzusieben und erneut aufschlagen und dabei Vanilleextrakt hinzufügen
4. anschließend das Frosting für circa 15 min kaltstellen und anschließend während des Schlagens die flüssige abgekühlte Schokolade hinzugeben

Die zwei Böden halbieren und zu vier Schichten schneiden. Den untersten Boden auf ein Cake Board geben und mit Milch tränken. Frosting darauf geben und Vorgang wiederholen. Wenn alle Böden gestapelt sind, die Torte für 20 min einfrieren und anschließend außen mit Frosting verkleiden und beliebig dekorieren.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien: markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**