Rezept

Gravity-Cake (Layer Cake)

Ein Rezept von Gravity-Cake (Layer Cake), am 18.05.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **4** Eier (M)
- **160 g** Mehl
- **1 ½ TL** Backpulver
- **200 g** Zucker
- **60 g** Kakaopulver
- **1 Prise** Salz

FÜR DIE FÜLLUNG UND GARNITUR:

- **100 g** Aprikosenkonfitüre
- **125 g** Schokoladenfinger-Kekse (z.B. Cadburys Fingers oder Milka Lila Stix)
- **50 g** Zartbitterschokolade
- **1** Rezept Schokoglasur (siehe Rezept-Tipp)
- **250 g** bunte Schokolinsen (1 Papp-Packung oder 1 Beutel aufheben)

AUSSERDEM:

- Springform (20 cm Ø)
- **1** dicker, stabiler Strohhalm
- Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts in 5 Min. schaumig schlagen. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz dazugeben und untermengen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 50 - 55 Min. backen.

2. Den Tortenboden auskühlen lassen, aus der Form lösen und waagrecht in 2 gleich hohe Platten schneiden. Die Platten mit der Konfitüre einstreichen und wieder zusammensetzen. Torte mit der Schokoglasur überziehen, 5 Min. antrocknen lassen.

3. Dann die Kekse längs dicht nebeneinander am Tortenrand anbringen, dabei an einer Stelle 10 cm freilassen. 1 Std. trocknen lassen. Zwei Drittel der Schokolinsen so auf die Torte geben, dass sie wie ein umgedrehtes »V« von der Mitte aus bis in die Keksöffnung und über den Rand hinaus verteilt sind.

4. Ein kleines Loch in Papp-Packung oder Beutel der Schokolinsen stechen und diese auf den Strohhalm stecken. Schokolade fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Strohhalm von der Packung oder dem Beutel aus bis zur Hälfte mit Schokolade einstreichen und dann dicht mit Schokolinsen bekleben. Dabei in Etappen arbeiten und die Schokolade immer wieder antrocknen lassen, damit die Linsen gut halten.

5. Strohhalm mit der unbeklebten Seite tief in die Torte stecken und eventuelle freie Stellen am Strohhalm mit übriger Schokolade und restlichen Schokolinsen schließen.