

Rezept

Himbeer-Schokotorte

Ein Rezept von Himbeer-Schokotorte, am 26.04.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	2 EL Kakaopulver
½ Pck. Backpulver	2 Gläser Himbeeren (à 120 g Abtropfgewicht)
2 EL Zucker	2 Pck. Tortenguss rot
600 g Sahne	3 Pck. Sahnesteif
120 g Kakaotränkepulver	150 g Himbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept (siehe Rezepte-Tipp) in 20-25 Min. einen Boden backen. Abkühlen lassen. Tortenring um den Boden stellen. Himbeeren abgießen, dabei ½ l Saft auffangen. Aus Saft, Zucker und Tortenguss einen Guss zubereiten. Himbeeren unterheben, auf den Boden geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Das Kakaotränkepulver einrieseln lassen. Die Schokosahne auf den Beeren verstreichen. Himbeeren verlesen und die Torte damit verzieren.