

## Rezept

# Ingwertorte

Ein Rezept von Ingwertorte, am 18.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Orangensaft
<b>300 g</b> Mehl	<b>2 EL</b> Kakaopulver
<b>1</b> ½ TL Ingwerpulver	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	<b>400 g</b> Sahne
<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>150 g</b> Ingwermarmelade
<b>200 g</b> Schmand	Saft von 1 Zitrone
200-250 g Puderzucker	<b>3 EL</b> gehackter kandierter Ingwer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten, mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Kakao-, Ingwer- und Backpulver rasch unterrühren. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Boden einmal quer teilen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Ingwermarmelade und Schmand unterheben, den unteren Boden damit bestreichen. Oberen Boden auflegen.
3. Aus Zitronensaft und Puderzucker einen dicken Guss herstellen und so auf dem oberen Boden verteilen, dass er an den Seiten etwas herunterläuft. Mit Ingwer bestreuen, den Guss trocknen lassen.