

Rezept

Knusper-Stracciatellatorte

Ein Rezept von Knusper-Stracciatellatorte, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 125 g Butter | 200 g Mehl |
| 100 g Zucker | 1 EL Kakaopulver |
| Butter für die Form | 4 Eier |
| 250 g Zucker | 200 ml Öl |
| 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl |
| 100 g Schokoraspel | 1 Pck. Backpulver |
| 800 g Sahne | 2 Pck. Vanillezucker |
| 4 Pck. Sahnesteif | 150 g Schokoraspel |
| 5 EL Kakaopulver | 100 g Zartbitterkuvertüre |
| 1 TL Kokosfett | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form einfetten. Für den Streuselteig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Anschließend mit Mehl, Zucker und Kakaopulver zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden der Form verteilen und leicht andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Teig in kirschgroßen Streuseln auf ein Blech setzen.
2. Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Orangensaft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Schokoraspeln und Backpulver vermischen und rasch unterrühren. Den Teig auf dem Streuselboden in der Form verteilen. Im Ofen (unten) 40 – 45 Min. backen. Die Oberfläche eventuell vor dem Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Den Kuchen abkühlen lassen. Sofort die Streusel auf dem Backblech im Ofen (unten) in 10 – 12 Min. goldbraun backen. Dann abkühlen lassen.
3. Den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Ein Drittel davon mit 50 g Schokoraspeln mischen und auf die untere Kuchenhälfte streichen. Die obere Kuchenhälfte mit der Schnittfläche daraufsetzen. Die restliche Sahne mit Kakaopulver und übrigen Schokoraspeln vermischen. Die Torte rundum mit der Schokosahne bestreichen.
4. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die größeren Streusel vom Blech in der flüssigen Kuvertüre wenden und auf Alufolie trocknen lassen. Die schokolierten Streusel mit den restlichen Streuseln dekorativ auf der Torte verteilen. Die fertige Torte bis zum Servieren kühl stellen.