

Rezept

Kuppeltorte

Ein Rezept von Kuppeltorte, am 24.01.2025

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
200 g gem. Mandeln	300 g Mehl
4 EL Kakao	1 Pck. Backpulver
1 kg Erdbeeren	600 g Sahne
2 Pck. Vanillezucker	200 g Zartbitterkuvertüre
1 TL Kokosfett	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mandeln, Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen quer halbieren, die obere Hälfte grob zerbröseln. Erdbeeren waschen, putzen, ca. 20 halbieren und beiseite stellen, den Rest klein schneiden. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Kuchenbrösel und Erdbeerstücke unterheben, auf den Boden geben. Mit einer Palette kuppelförmig glatt streichen, diese dafür immer wieder in warmes Wasser tauchen. Torte 1 Std. kühl stellen.
4. Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen lassen, gut verrühren, von oben über die Kuppel laufen lassen und gesamte Torte überziehen, trocknen lassen. Mit den Erdbeerhälften umlegen.