Rezept

Kuppeltorte

Ein Rezept von Kuppeltorte, am 20.04.2024

Zutaten

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

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 Bodne 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.