Rezept

Riesengranatsplitter

Ein Rezept von Riesengranatsplitter, am 28.05.2025

Zutaten

2	Eier
100 ml	Öl
150 g	Mehl
2	Eier
100 ml	Öl
150 g	Mehl
	½ Päckchen Backpulver
	½ l Milch
250 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zartbitterkuvertüre
125 g	Zucker
100 ml	Orangensaft
	½ Päckchen Backpulver
125 g	Zucker
100 ml	Orangensaft
2 EL	Kakaopulver
	Fett und Semmelbrösel für die Form
1 Päckchen	Schokoladenpuddingpulver
100 g	Puderzucker
1 TL	Kokosfett

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Für den hellen Boden Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen.

2. Inzwischen für den Schokoboden Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Kakao- und Backpulver rasch untermischen. Den hellen Boden aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Die Form reinigen, einfetten und mit Bröseln bestreuen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen

3. Aus Milch und Puddingpulver nach Packungsangabe einen Pudding kochen, unter Rühren abkühlen lassen. Den Schokoboden in grobe Würfel schneiden. Die Butter in einer Rührschüssel cremig schlagen, nach und nach den Puderzucker dazusieben und unterrühren. Pudding löffelweise unterschlagen. Kuchenwürfel unter die Buttercreme heben. Die Creme kuppelförmig auf den Boden häufen. Den Granatsplitter ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Kuvertüre in Stücke hacken, mit Kokosfett in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen lassen und verrühren. Den Granatsplitter damit überziehen, Kuvertüre trocknen lassen und den Kuchen in den Kühlschrank stellen.