

Rezept

Rotweincremetorte

Ein Rezept von Rotweincremetorte, am 23.04.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	700 ml Rotwein
300 g Mehl	150 g Schokoraspel
3 EL Kakao	1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillepuddingpulver	2 EL Zucker
600 g Sahne	2 Pck. Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 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 Wein unter Rühren zugeben. 200 ml Wein, Mehl, Schokoraspeln, 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 aushöhlen, mit einem Ring umstellen. Den ausgehöhlten Kuchen zerbröseln. Den Pudding mit 500 ml Wein und 2 EL Zucker zubereiten, in den Kuchen füllen, auskühlen lassen.
4. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, die Brösel unterheben, auf den Kuchen streichen. Mit Schokoraspeln bestreuen.