

Rezept

Sangriatorte

Ein Rezept von Sangriatorte, am 13.11.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	½ Päckchen Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	300 ml lieblicher Rotwein
Saft von 1 Zitrone	200 ml frisch gepresster Orangensaft
4 EL Zucker	2 Päckchen Tortenguss rot
200 g Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Mehl und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Tortenring um den Boden stellen. Wein mit Zitronen- und Orangensaft mischen, mit Zucker und Tortenguss nach Packungsangabe einen Guss herstellen. Auf den Boden geben und fest werden lassen.
3. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf den oberen Rand der Torte gleich große Tuffs spritzen. Mit Orangenschale bestreuen.