

## Rezept

# Schokokusstorte

Ein Rezept von Schokokusstorte, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>9</b>	Eier (L)	<b>300 g</b>	Zucker
<b>500 g</b>	weiche Butter	<b>250 g</b>	backfertige Mohnmischung (Backregal)
<b>125 ml</b>	frisch gepresster Orangensaft	<b>1 EL</b>	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
<b>500 g</b>	Mehl	<b>1 Pck.</b>	Backpulver
	Fett für die Form		Backpapier
<b>550 g</b>	weiße Kuvertüre	<b>17</b>	Mini-Schokoküsse
	ein kleines Stück Marzipanrohmasse		Mini-Geburtstagskerzen mit Kerzenhaltern

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für je 1 Springform von 28 cm und 18 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Die Formen einfetten. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Butter mit dem Handrührgerät dick-schaumig schlagen. Mohn, Orangensaft und -schale unter die Eiermasse rühren. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Eischnee zur Eiermasse geben und nur kurz unterrühren. Den Teig auf die Formen verteilen, sodass sie etwa gleich hoch gefüllt sind. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 55 Min. backen. Den kleinen Kuchen, je nach Form ca. 45 Min. backen.
2. Die Kuchen aus den Formen lösen, umgedreht auf eine mit Backpapier belegte Arbeitsfläche setzen und auskühlen lassen. Die Kuchenwölbung jeweils an der Unterseite gerade abschneiden.
3. Für den Guss die Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Dann erst einen Teil auf dem großen Kuchen mit einer Palette verteilen. Den kleinen Kuchen in die Mitte setzen, die übrige Kuvertüre in die Mitte gießen und mit der Palette verteilen. Dabei läuft die Kuvertüre über die Ränder, sodass man sie leicht bestreichen kann.
4. Aus der Marzipanrohmasse 17 Kerzenflammen formen (eventuell orange einfärben) und auf die Mini-Schokoküsse drücken. 16 Schokokusskerzen rundherum auf den großen Kuchen auf die etwas angetrocknete, aber noch nicht ganz feste Kuvertüre setzen. Auf den kleinen Kuchen in die Mitte 1 Schokokusskerze setzen und an den Rand rundherum Mini-Geburtstagskerzen setzen.