

Rezept

Schokoladentorte mit Blutorangensaft

Ein Rezept von Schokoladentorte mit Blutorangensaft, am 23.04.2024

Zutaten

130 g Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt)	5 Eier (M)
Salz	150 g Zucker
120 g weiche Butter	80 ml Blutorangensaft
130 g Mehl (Type 405)	1 TL Backpulver
½ TL Zimtpulver	1 Prise gemahlener Kardamom
1 Msp. Nelkenpulver	4 EL Orangenkonfitüre
Außerdem	
1 Fondantdecke oder Marzipandecke (450 g; Fertigprodukt)	ca. 200 g Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (22 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 23 g F, 6 g EW, 71 g KH

Zubereitung

1. Die Kuvertüre hacken und langsam über einem warmen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker steif schlagen. Die Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Die Eigelbe und 2 EL Blutorangensaft dazugeben, alles gut verrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen mischen und unter die Butter-Eier-Masse rühren. Anschließend vorsichtig die geschmolzene Kuvertüre einrühren und den Eischnee unterheben.
4. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (Mitte) etwa 40 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen, die Oberfläche des Kuchens sofort mehrmals einstechen und mit dem übrigen Blutorangensaft beträufeln. Die Schokoladentorte vollständig auskühlen lassen.
5. In einem kleinen Topf die Orangenkonfitüre leicht erhitzen, durch ein Sieb streichen. Die Torte mit einem langen schmalen Messer einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Teil mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen, den oberen Teil darauflegen und mit der übrigen Konfitüre bestreichen.
6. Die Schokotorte mit einer Fondant- oder Marzipandecke ummanteln. Kuvertüre hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Torte mithilfe eines Backpinsels rundherum damit bestreichen.