

Rezept

Spekulatius-Orangentorte

Ein Rezept von Spekulatius-Orangentorte, am 19.01.2025

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	1,1 l Orangensaft
300 g Mehl	2 EL Kakaopulver
3 TL Spekulatiusgewürz	1 Pck. Backpulver
4 EL Zucker	2 Pck. Vanillepuddingpulver
600 g Sahne	2 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif	100 g Schokoraspel
Butter für die Form	Tortenring

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Form mit Butter gut einfetten. Für den Teig Eier und 250 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und 200 ml Orangensaft unter Rühren zugeben. Mehl, Kakaopulver, Spekulatiusgewürz und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in die Form geben. Im Ofen (unten) 45 – 50 Min. backen. Dann den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 4 Std. vollständig abkühlen lassen.
2. Den Kuchen mit einem Löffel ca. 2 cm tief aushöhlen, dabei einen Rand von ca. 2 cm stehen lassen. Die ausgehöhlte Kuchenmasse grob zerbröseln. 900 ml Orangensaft, 4 EL Zucker und Puddingpulver verrühren und nach Packungsangabe einen Pudding zubereiten. Den Pudding sofort in den ausgehöhlten Kuchen füllen und im Kühlschrank in ca. 3 Std. fest werden lassen.
3. Kuchen mit einem Tortenring umlegen. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Schokoraspel untermischen. Zuerst die Sahne, dann die Kuchenbrösel dick auf auf dem Kuchen verteilen.