

Rezept

Stracciatellatorte

Ein Rezept von Stracciatellatorte, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 4 Eier | 250 g Zucker |
| 200 ml Öl | 200 ml Orangensaft |
| 50 g Schokoraspel | 300 g Mehl |
| 3 EL Kakaopulver | 1 Päckchen Backpulver |
| Fett und Semmelbrösel für die Form | 800 g Sahne |
| 2 Päckchen Vanillezucker | 4 Päckchen Sahnesteif |
| 180 g Schokoraspel | |

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. 510 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Schokoraspel, Mehl mit Kakao- und Backpulver rasch untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Boden einmal quer teilen. Den Tortenring um den Boden stellen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und 150 g Schokoraspel unterheben. Zwei Drittel der Sahne auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden auflegen und mit restlicher Sahne bestreichen. Mit den übrigen Schokoraspeln bestreuen.