

Rezept

Stracciatellatorte

Ein Rezept von Stracciatellatorte, am 17.06.2024

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.