

## Rezept

# Stracciatellatorte

Ein Rezept von Stracciatellatorte, am 17.06.2024

## Zutaten

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