Schoko-Orangen-Torte

Kuchen » Schoko-Torten

Zutaten (16 Stücke)

» 300ml Milch
» 40g Kakao
» 255g Zucker
» 150g Butter/Margarine
» 5 Ei(er)
» 300g Mehl
» 1 EL Backpulver
» 4 Blatt Gelatine
» 75ml Orangensaft
» 200ml Schlagsahne
» 225g Kirschkonfitüre
» 150g Schokolade (zart-bitter)
» 50g Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Milch, Kakao, sowie 100g Zucker verrühren, aufkochen und abkühlen lassen. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten, mit Semmelmehl ausstreuen.

2. Den Backofen auf 155°C vorheizen. Weiche Butter mit 75g Zucker cremig rühren. Nacheinander 3 Eier unterrühren. Mehl, Backpulver mischen und abwechselnd mit der Kakaomilch unter die Butter-Ei-Masse arbeiten. Teig in die Form füllen und ca. 70min backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. 2 Eier mit 80g Zucker überm heißen, nicht kochenden Wasserbad schaumig schlagen. Orangensaft unterrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 3EL Eicreme verrühren, unter die übrige Eimasse rühren, kalt stellen. Sobald die Mischung zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Boden zweimal waagerecht teilen. Zwei Böden mit jeweils der Hälfte der Konfitüre und mit der Creme bestreichen, in einem Tortenring aufeinander setzen. Dritten Boden aufsetzen. 3 Stunden kühlen.

5. Die Schokolade hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Die Torte damit überziehen und mit Schokospänen, Marzipan-Enten,Geleenestern sowie kandierten Orangenscheiben verzieren.

Nährwerte: 410kcal/E7g/F20g/KH52g pro Stück

angelegt am: 20.01.2005 Rezept-Nr: 1406

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke