

Rezept

Schokoladen-Himbeer-Torte

Ein Rezept von Schokoladen-Himbeer-Torte, am 30.06.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	4 EL Kakao
1 Pck. Backpulver	200 g Zartbitter-Kuvertüre
600 g Himbeeren	1,2 kg Sahne
2 Pck. Vanillezucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (16 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. Die Kuvertüre klein hacken, schmelzen, abkühlen lassen. Die Himbeeren verlesen. 17 Beeren für die Deko beiseite stellen. 400 g Sahne mit 1 Vanillezucker steif schlagen, die Hälfte der Himbeeren unterheben, auf dem Boden verteilen. Den Deckel auflegen.
4. 600 g Sahne schlagen, 1/3 unter die Kuvertüre rühren, den Rest mit den übrigen Himbeeren unterheben und auf den Kuchen geben. Den Ring entfernen. 200g Sahne mit 1 Vanillezucker steif schlagen, mit dem Spritzbeutel mit großer Sterntülle 16 große Tuffs auf den oberen Rand, einen in die Mitte der Torte spritzen. Jeweils eine Himbeere darauf setzen.