

“GEZEBRATE” TORTE

★★★★☆ 3.6 bei 9 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Rührteig



Heißluft



160 Grad



45 min

Heute hab ich einen „gezebraten“ Kuchen für euch gebacken – und das Rezept kommt hier!

Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Den Zucker gemeinsam mit den Dottern schaumig rühren. Jetzt das Öl und Wasser dazumischen und danach noch Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Zum Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
- 2 Nun den Teig auf zwei Schüsseln aufteilen und zu einer Teigportion den Kakao geben.
- 3 Jetzt immer abwechselnd einen Löffel hellen und dann direkt darauf einen Löffel dunklen Teig in die Mitte der Tortenform geben, bis alles aufgebraucht ist.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 45 Minuten backen.
- 5 Die fertig gebackene Torte gut auskühlen lassen und mit Marillenmarmelade bestreichen.
- 6 Für die Glasur das Kokosfett auf niedriger Stufe am Herd schmelzen und die Schokolade dazugeben. Dann etwas abkühlen lassen und die Torte glasieren.



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 24 CM

TEIG

- 5 Eier
- 230 g Zucker
- 125 ml Öl
- 125 ml Wasser
- 450 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 2 EL Kakaopulver (Backkakao)

GLASUR

- 20 g Kokosfett
- 100 g Kochschokolade

Marillenmarmelade zum Bestreichen