

Orangen Schokoladenkuchen

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

2 Springformen (Ø 12 cm):

Für das Biskuit:

3 Stk. Eiweiss
1 Prise Salz
60 g Zucker
60 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Kakaopulver
3 Eigelb
8 EL Orangensaft

Für die Rahmcrème:

2 ½ dl Vollrahm
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Dekoration:

Orangenscheiben getrocknet

1 Vorbereiten:

Den Boden von zwei Springformen von Ø 12 cm mit Backpapier belegen und beiseite stellen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Für das Biskuit:

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Restlichen Zucker und Eigelb dazu geben, rühren bis die Masse hell ist. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und mit dem Gummischaber vorsichtig unter die Eischneemasse ziehen. In die vorbereiteten Formen füllen. (Wenn nur eine Form verfügbar ist, können die Böden in zwei Durchgängen gebacken werden).

Ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen.

Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und den Formrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen und ganz auskühlen lassen. Das erste Biskuit einmal horizontal durchschneiden und diese beiden unteren Biskuits mit je 4 EL Orangensaft tränken. Das zweite Biskuit ganz lassen und als Deckel beiseite legen.

3 Für die Rahmcrème:

Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Finesse geriebene Orangenschale unter den Rahm heben. Die Hälfte des Rahms auf dem unteren Biskuitboden verteilen, dann den zweiten darauf legen und die andere Hälfte des geschlagenen Rahms darauf verstreichen. Den Deckel darauf geben. Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung zubereiten und zuerst dem Rand entlang und dann in die Mitte über den Kuchen giessen.

4 Dekoration:

Mit getrockneten Orangenscheiben garnieren.