Punschtorte

Die Punschtorte macht eine Kaffeetafel erst interessant und dieses Rezept kommt bei jedem Gast gut an.

Verfasser: DieBackprinzessin

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Foto: DieBackprinzessin

Zutaten

5 Stk.	Eier
100 g	Mehl (glatt)
50 g	Maisstärke (= Stärkemehl)
120 g	Backzucker (oder Feinkristallzucker)
1 Packung	Vanillezucker
50 ml	Öl
1 Prise	Salz
1 Schuss	Rum
4 Stk.	Orangen
1 Stk.	Zitrone
125 ml	Rotwein
60 ml	Rum
50 g	Staubzucker
100 g	Kochschokolade
	Biskuit
	Punschglasur (oder Rollfondant)

Zubereitung

1. Eier und Zucker sehr schaumig rühren. Die Masse soll sehr hell werden, das kann schon

mindestens 5 min dauern. Mehl mit Maisstärke vermischen und auf niedriger Stufe löffelweise unterrühren. Öl einrieseln lassen.

2. Biskuitmasse in eine Backform füllen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 35 min backen. Nach dem Erkalten die Torte 2x durchschneiden und den mittleren Biskuitboden in einer Schüssel zerbröckeln.

3. Schokolade zerkleinern und zu dem zerbröckelten Biskuit geben. Orangen und Zitrone auspressen. Die Flüssigkeit in einen Topf geben und mit Zucker und Rotwein aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen vom Herd nehmen. Rum dazugeben und unterrühren.

4. Punsch nun nach und nach zum Biskuit und der Schokolade geben und vermischen. Nicht alles auf einmal reinschütten, sonst wird's zu gatschig.

5. Oberen und unteren Biskuitboden mit einem Tortenring ausstechen. Es sollte jeweils ein Rand von ca. 1 cm herausschauen. Danach den unteren Biskuitboden mit dem Tortenring umschließen und die beiden Randstreifen übereinander drauflegen.

6. Nun die Torte mit der Punschfüllung füllen und den oberen Biskuitboden drauflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie zudecken und ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen.

7. Die Torte kann danach beliebig dekoriert werden, ob mit Punschglasur oder Rollfondant.

Tipp

Die Punschtorte kann man nach Belieben noch mit diversen Mustern verzieren.