Riesen-Softcake

Mit dem Rezept vom Riesen-Softcake, bringt man die sonst so kleine Nascherei ganz groß raus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,9 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

4 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
60 g	Mehl

Für die Füllung

250 ml	Orangensaft
2 EL	Zucker
0.5 Packungen	Orangenschale (oder 4g frisch gerieben)
5 Blätter	Gelatine (klar)

Für den Überzug

200 g	Kuvertüre (Zartbitter)
1 EL	Öl (pflanzliches)

Zubereitung

1. Für den **Riesen-Softcake** den Boden einer Springform (28cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen. Nun die Eigelbe mit dem Zucker zu einer dicken und cremigen Masse aufschlagen. Jetzt das steife Eiweiß hinzufügen, das Mehl dazu sieben und alles vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform geben und ca. 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend den Boden ganz auskühlen lassen.

3. Für die Füllung den Orangensaft mit den Orangenschalen und dem Zucker gut verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Gelatine nach Packungsanleitung zum Schmelzen bringen. Dann etwas vom Orangensaft hinzufügen, zügig unterrühren und den Saft wieder unter Rühren zurück zum Rest geben. Nun muss der Saft in den Kühlschrank, bis dieser anfängt zu gelieren (ca. 1 Stunde).

4. Den Boden aus der Form lösen und auf eine Platte legen. Jetzt einen Tortenring einige cm kleiner stellen als der Boden selbst ist und auf den Boden setzen (leicht andrücken). Nun die gelierende Masse in den Ring füllen, und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Über einem Wasserbad die Kuvertüre zum Schmelzen bringen und das Öl unterrühren. Zum Schluss den Tortenring entfernen, und den Softcake mit Kuvertüre überziehen. Die Schokolade sollte bis zum Servieren eine feste Konsistenz haben.

Tipp

Der Riesen-Softcake schmeckt auch mit einer Himbeer oder Kirschfüllung