Punschtorte (nach Rolloma)

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Kuchen, Modekuchen, Pralinen, Single, Torten, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für den Biskuitboden:

5 Eier
210 g Staubzucker
140 g Mehl
Salz

Für die Biskuitfülle:

3 Eier
120 g Staubzucker
85 g Mehl

Für die Fülle:

1 Orange
1 Zitrone
4 Löffel Marillenmarmelade
50 g Schokolade
1/8 l Rum
Rosa Punschglasur
150 g Würfelzucker

Marillenmarmelade zum Bestreichen

Zubereitung

Zuerst das erste Biskuit herstellen:
4 Dotter und 1 ganzes Ei, sowie 210 g Zucker werden gerührt, bis die Masse flaumig ist.
Schnee von die 4 Eiklar schlagen.
Dann mischt man das Mehl, Salz und den Schnee unter die Masse.

Selbiges mit dem zweiten Bisuit für die Fülle.
Erstes Biskuit in der Tortenform backen, zweites einfach am Backblech ausstreichen.
Etwa 40-45 Minuten backen bei 170° C Heißluft. (Zahnstocherprobe!)
Vom zweiten Biskuit am Blech werden kleine Würfel geschnitten.
150 g Würfelzucker werden an der Schale der Orange und Zitrone abgerieben und mit deren Saft, sowie Schokolade und 1/8 l Wasser aufgekocht.
Mit dieser Zuckerlösung tränkt man die kleinen Biskuitwürfel und mischt sie fernermit 2 Löffel Marillenmarmelade und den Rum durch, bis sich die Masse leicht bindet.
Die restliche Biskuitmasse wird in zwei Böden geteilt, und mit der restlichen Marmelade bestrichen.
Die Punschmasse auf das eine Blatt auftragen und das zweite daraufpressen.
Mit einem Brett beschweren und einige Stunden pressen. (Am besten über Nacht im Eiskasten!)
Nachher mit Marillenmarmelade bestreichen und mit rosa Punschglasur überziehen.