

Orangen-Marmorcake mit Schoggistängeli von Moritz

Kobel

Mengen für 20 Personen

300 g Butter	Weich rühren.
450 g Zucker	
10 Stück Eier	Nur die Eigelbe verwenden. Alles begeben und werterrühren bis die Masse hell ist.
700 g Mehl	
6.0 g Backpulver	3g Backpulver entsprechen 1 Teelöffel. Sieben und darunterrühren.
360 g saurer Halbrahm	Unter die Masse rühren, die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel füllen.
4.0 cl Orangensaft	
5.6 cl Grand Marnier	28 ml entsprechen 2 Esslöffel. Orangensaft und Grand Marnier unter die eine Teighälfte mischen.
200 g Schwarze Schokolade	Die schwarze Schokolade schmelzen und unter die andere Teighälfte mischen.
2.0 g Salz	1g Salz entspricht 1ner Prise Salz. Die 5 Eiweisse von oben nehmen.
2.0 g Backpulver	1g Backpulver entspricht 1ner Messerspitze. Eiweiss, Salz und Backpulver zusammenmischen und steif schlagen.
60 g Zucker	Dem Eischnee beifügen, kurz weiterschlagen und je die Hälfte mit den Teighälften mischen.
460 g Schoggistängeli	Dunklen Teig unten in die Cakeform füllen, Orangenteig darauf verteilen und Schoggistägeli im Cake gleichmässig verteilen, mit einer Gabel spiralförmig unter den dunklen Teig ziehen. Ca 70 Minuten backen auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
1.5 dl Orangensaft	Guss
4.2 cl Grand Marnier	21 ml entsprechen 1.5 Esslöffel
50 g Puderzucker	Alles mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, über den leicht ausgekühlten Cake giessen, diesen erst aus der Form nehmen wenn er erkaltet ist.
250 g Schwarze Schokolade	