

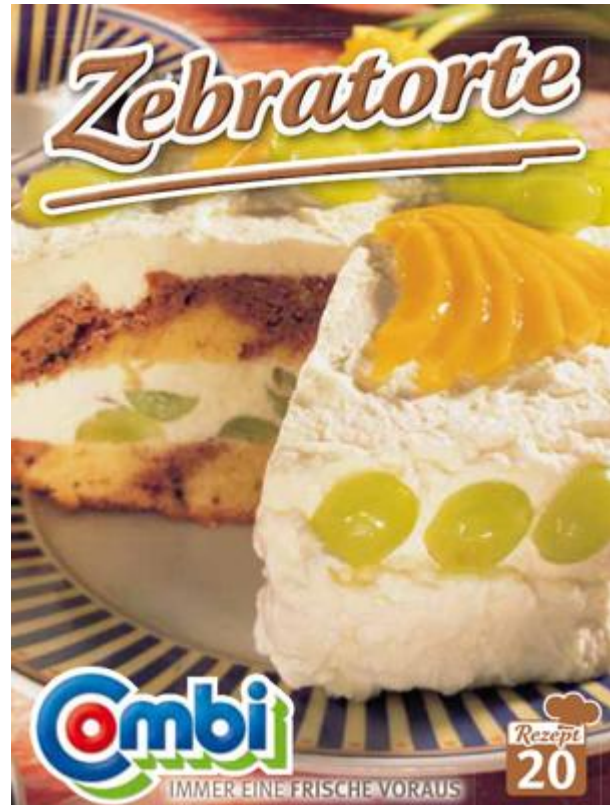
Zebratorte

Zutaten für 12 Stücke

- Fett für die Form
- 1 Packung Backmischung Gugelhupf aus dem Kühlregal (= 500 g)
- 1 EL Kakaopulver
- 1-2 EL Milch
- 300 g kernlose helle Weintrauben
- 2 Becher Sahne (à 250 ml)
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 4 cl Rum
- 1 kleine, reife Mango

Zum Glasieren:

- 1 Päckchen Tortenguss klar
- 2 EL Zucker



Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform (20 Zentimeter Durchmesser) ausfetten. Die Hälfte des Rührteiges in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Restlichen Teig mit Kakaopulver und Milch glatt rühren und in einen zweiten Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Nun im Wechsel vom Rand beginnend auf den Boden helle und dunkle Kreise spritzen und ca. 35 Minuten backen (180 °C, Umluft 160 °C). Den Boden in der Form leicht auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und gründlich auskühlen lassen. Weintrauben waschen, trocken tupfen und halbieren.

Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif sehr steif schlagen. Unter die Hälfte der Sahne ca. $\frac{3}{4}$ der Weintrauben heben. Schwarz-Weiß-Boden quer halbieren und die Böden mit Rum beträufeln. Traubensahne auf den unteren Boden streichen und mit dem zweiten abdecken. Die Torte mit der restlichen Sahne rundherum bestreichen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen, in Spalten schneiden und mit den restlichen Weintrauben dekorativ auf der Tortenoberfläche verteilen. Tortenguss mit Wasser und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten und die Früchte mit Hilfe eines Pinsels überziehen. Torte vor dem Servieren mindestens eine Stunde kalt stellen.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.