

# Rezept Schokotorte

Mit der Zubereitung dieser Torte sollte einen Tag vorher begonnen werden, da die Creme über Nacht durchziehen sollte.

## Zutaten:

### Für den Teig:

300 g Butter

300 g Zartbitter-Schokolade

4 Eier, Größe L

5 EL Zucker

1 Pr. Salz

150 g Mehl, Typ 405

$\frac{1}{2}$  TL Backpulver

### Für die Creme:

300 g Sahne

300 g Kuvertüre, Halbbitter

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten.

Für den Teig zunächst die Butter in einem Wasserbad schmelzen, währenddessen die Schokolade klein hacken, zur geschmolzenen Butter geben und zerlassen.

In einer Schüssel die Eier zusammen mit der Butter und der Prise Salz mit einem Rührgerät schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der geschmolzenen Schokoladensoße unter die Eier-Butter-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die Backform füllen und im Ofen für 35 bis 40 min backen.

Während der Backzeit kann die Creme für die Füllung vorbereitet werden.

Die Sahne in einem Topf leicht erwärmen, die Kuvertüre zerhacken, zur Sahne geben und schmelzen lassen.

Die abgekühlte Creme über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Creme für die Schokotorte mit dem Rührgerät kurz aufschlagen.

Den Kuchenboden halbieren, etwa  $\frac{3}{4}$  der Creme auf den Boden streichen, den Deckel auflegen und die Schokotorte mit der restlichen Creme rundum bestreichen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)