# Kakao-Torte

Macht viel Eindruck ohne viel Aufwand: köstliches Rezept für Kakao-Torte mit Haselnüssen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eier |
| 250 g | Kristallzucker |
| 250 g | Haselnüsse |
| 250 g | Kakao |
| 250 g | Mehl (glatt) |
| 250 g | Sauerrahm |
| 125 ml | Öl |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 40 g | Marillenmarmelade |
| 1 Packung | Schokoglasur |

## Zubereitung

1. Für die **Kakao-Torte**Unterhitze vorheizen. Eine Tortenform mit 26 Zentimeter Durchmesser ausfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Mehl mit Backpulver in ein Gefäß sieben. Eier trennen. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eigelb, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, das Öl langsam einfließen lassen.

3. Dann den Kakao und die geriebenen Nüsse unterrühren. Den Sauerrahm unterheben. Das Mehl untermischen. Zuletzt den steifen Eischnee unterheben.Etwa 45 Minuten backen. Gut abkühlen lassen.

4. Die Torte einmal quer durchschneiden, die untere Hälfte mit der Marillenmarmelade

bestreichen. Die obere Hälfte bündig aufsetzen. Die Außenseite ebenfalls mit Marmelade bestreichen.

5. Eine Schokoglasur nach Packungsanweisung zubereiten und die Torte damit überziehen.

## Tipp

Die Kakao-Torte macht viel her, ist aber nicht aufwendig. Man kann sie mit Figuren aus Schokolade, Marzipan oder Zuckerguss sehr schön dekorieren.