

Kakao Torte

Mit diesem einfachen Rezept für die köstliche Kakaotorte wirst du deine Lieben begeistern. Eine tolle Mehlspeise für den Kaffee Nachmittag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

100 g	Staubzucker
125 ml	Öl
40 g	Kakao
8 Stk.	Eidotter
50 ml	Wasser
150 g	Feinkristallzucker
8 Stk.	Eiklar
175 g	Mehl
1 Messerspitze	Backpulver
	Schokoglasur

Zubereitung

1. Für die **Kakao Torte** den Backofen auf 180°C vorheizen. Öl mit Staubzucker, Kakao, Eidotter und Wasser vorsichtig mit einem Schneebesen verrühren. Das Eiklar mit dem Feinkristallzucker aufschlagen und unter die Kakaomasse verrühren. Dann das Mehl und das Backpulver unterheben. Den Teig in eine Tortenform füllen und im Ofen ca. 60 Minuten backen.
2. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schokoladenglasur nach Packungsanleitung im Wasserbad zum Schmelzen bringen und die Torte damit rundherum großzügig bestreichen. Glasur trocknen lassen und die Torte servieren.

Tipp

Diese Kakao Torte schmeckt sehr gut mit frisch geschlagenem Schlagobers.