Schokobontorte

Das Rezept von der Schokobontorte ist für Alle, die es süß und cremig mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

Für den Boden

100 g	Halbbitterschokolade
170 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Schokoladenpuddingpulver
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Milch

Für die Creme

400 ml	Schlagobers
1 Packung	Schokobons (125g)
250 g	Mascarpone
4 cl	Amaretto Likör
1 Packung	Vanillezucker
2 Packungen	Sahnesteif

Zur Dekoration

Nach Belieben	Haselnüsse (gehackt)
Nach Belieben	Haselnusskrokant
1 Packung	Schokobons

Zubereitung

1. Für die **Schokobontorte** (am besten den Abend zuvor) das Schlagobers mit den Schokobons in einen Topf geben und erhitzen, bis sich die Bons aufgelöst haben, jedoch nicht Kochen lassen. Die Masse abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank lagern, bis sich richtig kalt ist! Sollte sich eine Haut oder ein paar Klümpchen bilden ist das nicht weiter schlimm.

2. Als nächstes, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann die Schokolade über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

3. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Schokopudding vermengen und durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen und unter Rühren, die Milch einfließen lassen. Jetzt noch die flüssige Schokolade kurz unterrühren und den Teig in die Form füllen. Das ganze ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und danach komplett auskühlen lassen.

4. Dann die Mascarpone mit dem Amaretto und dem Vanillezucker verrühren.

5. Jetzt die Schokobon-Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarpone heben.

6. Danach den Boden aus der Form lösen, einmal waagerecht durchschneiden und den untersten Teil auf eine Platte setzen. Nun ca. die Hälfte der Creme auf den Boden streichen und den Deckel aufsetzen. Dann mit der restlichen Creme, den Kuchen komplett einstreichen.

7. Zum Schluss noch die Torte mit Schokobons, gehackten Haselnüssen und Haselnusskrokant dekorieren, und am besten im Kühlschrank noch etwas fest werden lassen.

Tipp

Wer keinen Alkohol in der Schokobontorte möchte, kann diesen auch durch Milch ersetzen.