

# Schokocremetorte

Von der Schokocremetorte sind alle Naschkatzen hellauf begeistert. Das ideale Rezept für den nächsten Familiengeburtstag oder wenn Gäste kommen.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



Foto: Lisa

## Zutaten

Nach Belieben [Marillenmarmelade](#) (zum Bestreichen)

### Für den Teig

170 g Kristallzucker

170 g Mehl

170 g [Schokolade](#) (weiß)

1 Packung [Vanillezucker](#)

1 Packung Backpulver

2 EL [Rum](#)

125 ml Milch

125 ml Öl

4 Stk. [Eier](#)

### Für die Creme

2 Flaschen Rama Cremefine (zum Schlagen)

200 g Milchschokolade (erweicht)

2 Packungen Sahnesteif

### Für die Glasur

200 g [Schokolade](#)

30 g [Butter](#)

3 EL Wasser

## Zubereitung

1. Für die Schokocremetorte zuerst den Teig zubereiten: Eier, Zucker und Rum schaumig rühren. Erweichte Schokolade und Öl dazurühren. Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch zur Schokomasse rühren. Die Masse ist sehr flüssig. Tortenform befüllen und bemehlen, Masse eingießen und bei 180° ca. 50 Min. backen. Erkalten lassen.
2. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Rama Cremefine mit Sahnestief lange aufschlagen. Die erweichte Schokolade einfließen lassen. Für eine halbe Stunde kalt stellen.
3. Den abgekühlten Tortenboden durchschneiden. Beide Teile mit Marillenmarmelade bestreichen und mit der Creme füllen. Wieder zusammensetzen.
4. Für die Glasur Schokolade mit Butter und Wasser erweichen und gut verrühren. Großzügig über die Torte gießen und glatt streichen. Nach Belieben verzieren.

## Tipp

Man kann sich von der Creme ein wenig zurück behalten, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. Bei diesem Rezept kann man sehr gut Schokohasen oder Nikoläuse verwerten.