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 befetten und bemehlen, Masse eingießen und bei 180° ca. 50 Min. backen. Erkalten lassen.

2. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Rama Cremefine mit Sahnesteif 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 zurückbehalten, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. Bei diesem Rezept kann man sehr gut Schokohasen oder Nikoläuse verwerten.