

# Schokoladen-Chili Torte

Ein feuriges Rezept für Experimentierfreudige: Schokoladen-Chili Torte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

130 g	Mehl (glatt)
160 g	<a href="#">Schokolade</a> (mit Chili Geschmack)
6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
130 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
40 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 EL	<a href="#">Ingwer</a> (fein geraspelt)
180 g	Kristallzucker
110 g	<a href="#">Marillenmarmelade</a> (passiert)
250 g	Bitterkuvertüre
180 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
50 g	<a href="#">Honig</a>

## Für die Glasur

## Zubereitung

1. Für die **Schokoladen-Chili Torte** den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine runde Springform mit 24 Zentimetern Durchmesser einfetten und mit Mehl bestreuen.
2. Den Ingwer schälen und fein raspeln. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Chili-Schokolade zerkleinern und in einen hitzebeständigen Schneekessel geben. Ein Wasserbad aufsetzen und die Schokolade behutsam darüber schmelzen. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Die Eier trennen. In einer Backschüssel die weiche Butter mit Vanillezucker, Staubzucker, Salz und Ingwer gründlich schaumig verschlagen. Die Eigelbe langsam unterrühren. Die flüssige Schokolade ebenfalls unterrühren. Das Eiweiß mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Zum Schluss das Mehl ebenfalls unterheben. Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Erst nach dem Erkalten vorsichtig aus der Form nehmen und quer durchschneiden. Die Marillenmarmelade durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren, auf dem Herd erhitzen und dabei glattrühren. Einige Esslöffel Marmelade auf dem unteren Boden verteilen und verstreichen. Den Tortendeckel bündig aufsetzen und die restliche Marillenmarmelade auf den Rand und die Oberfläche der Torte pinseln.
5. Ein heißes Wasserbad für die Glasur vorbereiten. Die Kuvertüre zerkleinern, in einen Schneekessel geben und mit Honig und Obers verrühren. Langsam verflüssigen und dabei regelmäßig umrühren. Die Torte mit der Glasur überziehen und mindestens zwei Stunden lang kühl stellen und anschließend servieren.

## Tipp

Auf die Schokoladen-Chili Torte kann man als Dekoration eine ganze Chilischote aufsetzen.