Schokoladentorte

Ob für den nächsten Kindergeburtstag, eine Party oder zum gemütlichen Kaffeetrinken am Nachmittag: Mit diesem Rezept gelingt die Schokoladentorte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

150 g	Butter
230 g	Zucker
160 g	Schokolade
4 Stk.	Eier
200 ml	Milch
230 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
250 ml	Schokoladenglasur
60 g	Marmelade (Zum Füllen)

Zubereitung

1. Diese **Schokoladentorte** ist eine Sünde wert und lässt sich leicht zubereiten. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Eine Tortenform sorgfältig einfetten.

2. Ein Wasserbad ansetzen. Die Schokolade zerkleinern, in eine hitzefeste Schüssel geben und über dem Wasserdampf schmelzen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

3. Unterdessen Mehl und Backpulver in ein Gefäß versieben. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

4. Die weiche Butter und den Zucker zur flüssigen Schokolade geben und einige Minuten schaumig rühren. Dann die Eigelbe zufügen und weiter schlagen, anschließend die Milch unterrühren. Das Mehl unter den Teig heben, zum Schluss den Eischnee unterheben.

5. Den Teig in die Form füllen und eine Stunde lang backen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In der Mitte quer durchschneiden. Die Marmelade auf den Boden auftragen, den Deckel aufsetzen.

6. Auch die Oberseite und den Rand der Torte mit Marmelade bestreichen. Auf diese Weise hält die Glasur besser. Die Schokoglasur über dem Wasserbad schmelzen und auf die Torte streichen und anrichten.

Tipp

Die Schokoladentorte kann man noch beliebig mit geschlagenem Obers verzieren.