Süße Schokoladentorte

Eine süße Schokoladentorte, die dank diesem Rezept besonders lecker schmeckt. Verschenken Sie doch zum Geburtstag mal eine ganz besondere Süßigkeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

150 g	Butter
70 g	Butter
6 Stk.	Eier
150 g	Kochschokolade
70 g	Kochschokolade
150 g	Nüsse
60 ml	Rum
70 g	Semmelbrösel
70 g	Zucker
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die süße Schokoladentorte zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß in eine fettfreie Schüssel geben und mit einem elektrischen Rührgerät zu einem steifen Eischnee schlagen. Semmelbrösel in einem kleinen Schüsselchen mit Rum befeuchten. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Für den Teig 150g Butter, Zucker und den Eidotter der 6 Eier schaumig rühren. Weiche 150g Schokolade zugeben, Nüsse und Semmelbrösel ebenfalls mit unterrühren und den Schnee unterheben.

3. Eine runde Backform mit Butter ausfetten und großzügig Semmelbrösel darauf verteilen, damit der Kuchen nicht anklebt. Den Teig einfüllen und bei 160 – 180°C circa 1 Stunde backen.

4. Für die Kuchenglasur in einem Wasserbad die Schokolade schmelzen. Hierfür einen kleinen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, die Schokolade und Zucker in eine Metallschüssel geben, 2 EL Wasser hinzu und diese auf den Topf stellen. Das Wasser kochen lassen und so lange umrühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist. Wenn alles geschmolzen ist, Butter hinzu und über den Kuchen geben.

Tipp

Die süße Schokoladentorte kann man auch ganz toll verzieren. Dekokügelchen eignen sich hierzu genauso gut, wie Gummibärchen. Gerade für einen Kindergeburtstag passt es sehr gut, wenn man auf die noch warme Schokolade Gummibärchen klebt.