Villacher Schokotorte

Die Villacher Schokotorte ist ein Gedicht aus Kaffee-Biskuitteig, Schokocreme und Glasur. Mit diesem feinen Rezept wird der Nachmittagskaffee zur Krönung des Tages.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Packung	Backpulver
100 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eiklar
150 g	Mehl (griffig)
120 ml	Kaffee
150 g	Kochschokolade
1 Prise	Salz
200 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Für die Schokocreme

300 ml	Schlagobers

1 Becher	Schokoglasur
200 g	Schokolade

Zubereitung

1. Bei der Villacher Schokotorte wird zunächst der Teig zubereitet. Dazu den Ofen auf 200°C mit Ober-Unterhitze vorheizen lassen. Die Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Dotter mit Butter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, die flüssige Schokolade untermischen.

2. In einem weiteren Gefäß das Eiweiß steif schlagen. In einer dritten Schüssel Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Diese Mischung abwechselnd mit dem Kaffeepulver in den Teig rühren. Schließlich das steife Eiweiß unterheben. Eine Tortenform mit 24 Zentimeter Durchmesser einfetten und den Teig einfüllen. Rund 40 Minuten backen, abkühlen lassen, zweimal quer durchschneiden, um drei Tortenböden zu erhalten.

3. Die Schokolade für die Schokocreme ebenfalls im Wasserbad langsam schmelzen. Das Schlagobers steif schlagen, die flüssige Schokolade unterziehen. Kurz stehen lassen, erneut durchschlagen. Den unteren Boden mit der Hälfte der Schokocreme gleichmäßig bestreichen, den nächsten Boden bündig aufsetzen. Die restliche Schokocreme aufstreichen, mit dem dritten Boden abschließen.

4. Die Glasur nach Packungsanweisung zubereiten und über die Torte geben.

Tipp

Die Villacher Schokotorte kann man zusätzlich mit geschmolzener weißer Schokolade verzieren oder mit weißen Schokofiguren dekorieren.