



Schokoladentorte

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	400 g
Schlagsahne	800 g
Eier	5 St.
Zucker	180 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	160 g
Kakaopulver	2 EL
Backpulver	0.5 Päckchen
Schokoladenstreusel,	75
Zartbitter	g
Zuckerperlen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Kuvertüre fein hacken. In einem Topf Sahne auf mittlerer Stufe erhitzen. Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Schokocreme in eine Schüssel geben und zugedeckt im Kühlschrank min. 3 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden. In einer Schüssel Eier und Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Nach und nach Salz, Mehl, Kakao und Backpulver unterrühren. Teig in eine Springform geben und im Ofen ca. 35 Min. backen. Boden aus der Springform lösen und abkühlen lassen.
3. Sobald der Boden abgekühlt ist, waagrecht in 3 gleich große Böden teilen. Schokocreme aus dem Kühlschrank nehmen und mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen ca. 5 Min. schaumig rühren.
4. Einen Boden auf eine Kuchenplatte setzen und mit 3 EL Schokocreme bestreichen. Zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken. Erneut 3 EL Schokocreme gleichmäßig darauf verteilen und den letzten Boden daraufsetzen und leicht andrücken. Übrige Schokocreme gleichmäßig auf der Schokotorte verteilen und rundherum glatt streichen. Schokotorte nach Belieben mit Schokostreuseln und Zuckerperlen verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	360 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	18 g