

SCHOKOLADENTORTE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Eier
- 180 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P Vanillezucker
- 250 g weiche Butter
- 210 g Schokolade
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Mehl griffig
- 1 1/2 TL Backpulver

Füllung und Dekoration:

- Himbeerkonfitüre
- Himbeerlikör
- Schokoladenglasur
- etwas Schlagsahne
- 1 P Sahnesteif
- Schokotaler

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter mit dem Handmixer schaumig schlagen, Eier, Zucker und Vanillezucker dazugeben und mindestens 5 Minuten mixen. Schokolade unterrühren, Mehl und Backpulver miteinander gut vermischen und gemeinsam mit den Haselnüssen zur Teigmischung geben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (24 cm Ø) füllen und im Ofen ca. 60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Die ausgekühlte Torte 2x durchschneiden, jeden Tortenboden mit etwas Himbeerlikör beträufeln, mit Himbeerkonfitüre füllen und wieder zusammensetzen. Die Oberfläche der Torte mit warmer, passierter Himbeerkonfitüre dünn einstreichen. Schokoglasur nach Packungsanleitung erwärmen und über die Torte gießen.

Für die Dekoration Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit einem Dressiersack 12 Tupfer auf die Torte spritzen. Jeden Sahnepuffer mit einem Schokoladentaler belegen.