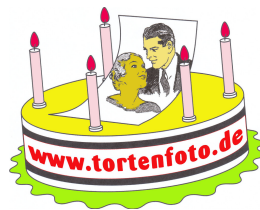


Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schokoladencremetorte

175 g weiche Butter
175 g Rohrzucker
3 verquirlte Eier
3 EL heller Sirup
40 g gemahlene Mandeln
175 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz
40 g Kakaopulver

Für die Schokoladencreme
250 g Zartbitterschokolade in kleinen Stücken
50 g Muskovado-Zucker
80 ml Kondensmilch
½ TL Vanillearoma

Zubereitung:

Zwei Springformen mit 20 cm Durchmesser mit etwas Butter einfetten und Backpapier auslegen. Für die Creme die Schokolade in einem Topf mit Zucker, Butter, Kondensmilch und Vanillearoma bei geringer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen.

In eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.

Dann die Schüssel abdecken und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Masse streichfähig ist. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

In der Zwischenzeit für den Teig Butter und Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eier, dann Sirup und Kakao in die Schüssel sieben und unter den Teig heben. Er sollte dickflüssig vom Löffel tropfen, nach Bedarf noch etwas Wasser einarbeiten. Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und etwas 30 bis 35 Minuten im Ofen backen, bis er aufgegangen ist und an einem in die Mitte der Kuchen gestochenen Holzspieß kein Teig haften bleibt.

Den Tortenboden 5 Minuten in den Formen abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Auf einem Boden die Hälfte der Creme verteilen und zweiten Boden daraufsetzen. Mit der restlichen Creme die Torte rundum gleichmäßig bestreichen. Alles auskühlen lassen, bis die Schokoladasur ausgehärtet ist.

Erst am nächsten Tag das Tortenfoto oben auf legen.