

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schokoladentorte

Zutaten:

Boden:

7 Eier

120 g Zucker

200 g Mehl

1 gehäufter Teelöffel Backpulver

120 g grob gehackte Kuvertüre

120 g zerlassene, abgekühlte Butter

Füllung:

200 g gemahlene Haselnüsse

200 ml Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Esslöffel Zucker

Sahnesteif

3 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Für den Boden Eier auf höchster Stufe des Handrührgerätes schaumig schlagen, Zucker dazu geben unditerrühren, bis die Masse schön locker ist.

Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte in die Eiercreme sieben und vorsichtig unterrühren. Den Rest dazugeben und auf die Gleiche Art verfahren. Gehackte Kuvertüre auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss die Butter unterrühren. Die Masse in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen.

Den fertig gebackenen Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Den erkalteten Boden einmal quer durchschneiden und einen Boden mit einem hohen Tortenring umlegen.

Die Sahne mit dem Vanillinzucker, Zucker und Sahnesteif schlagen. Die Haselnüsse und das Kakaopulver dazugeben unditerrühren. Füllung auf den Boden geben und glatt streichen. Den zweiten Boden darauf geben und etwas fest drücken. Torte für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

Vor dem Servieren das Tortenbild oben auflegen, alles mit einen Zierrand aus Sahne

versehen.