



Einfache Schokoladentorte

Rührteig-Schokoladenkuchen mit Rum, Weißwein und Sahnehaube.

Zutaten:

Für den Teig:

300g Butter oder Margarine

300g Zucker

5 Eier

300g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

100g Zartbitter Kuvertüre

1 Eßlöffel Instant-Espressopulver oder Instant Kaffeepulver

zum Tränken:

125ml Weißwein

3 Eßlöffel Rum

50g Puderzucker

für den Belag:

250g Schlagsahne

1 Eßlöffel Zucker

1 Päckchen Sahnesteif

100g Tafel Zartbitterschokolade oder 100g Schokoraspeln Zartbitter

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen.

Kuvertüre verflüssigen und mit dem Expressopuler verrühren. Abgekühlte Mischung unter den Teig rühren.

Teig in eine gefettete und eingemehlte 26cm-Springform gießen und im vorgeheizten Backofen bei 160 bis 175 Grad etwa 60 Minuten backen.

Wein mit Puderzucker und Rum verrühren und den fertigen, noch heißen Kuchen damit beträufeln. Etwas abkühlen lassen und den Kuchen dann zum auskühlen aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter setzen.

Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen. Torte mit der Sahne bestreichen. Die Zartbitterschokolade mit einem Sparschäler oder einer groben Reibe raspeln und den Kuchen damit bestreuen.