



Cremige Schokoladentorte

Rezept für zwei kleine 20cm-Springformen, reicht für etwa 8 Stücke Schokoladentorte. Die Torte wird mit einer Schokoladencreme gefüllt und überzogen.

Zutaten:

Für den Teig:

175g Butter

175g brauner Zucker

3 Eier

3 Eßlöffel Maissirup

40g gemahlene Mandeln

175g Mehl

einen und einen halben Teelöffel Backpulver

eine Prise Salz

40g Kakaopulver zum Backen

etwas Fett für die Form

für die Schokoladencreme:

225g Zartbitter-Schokolade

50g Zucker

225g Butter

75ml Kondensmilch

einen halben Teelöffel Vanillearoma

Zubereitung

Zunächst die Creme vorbereiten:

Schokolade, Butter, Zucker, Kondensmilch und Vanillearoma bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zerlassen und vermischen. Die Creme in eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank (in etwa einer Stunde) soweit erstarren lassen, dass die Masse gut streichfähig bleibt.

Für den Teig die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Eier verquirlen und zusammen mit dem Sirup und den Mandeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao trocken vermischen. Die Mehlmischung unter den Teig heben. Der Teig sollte am Ende dickflüssig sein, eventuell mit etwas Wasser nacharbeiten.

Formen gut einfetten und jeweils die Hälfte des Teiges in jede Form füllen. Die Böden für etwa 30 bis 35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft etwa 160 Grad) backen. Die Böden sollen gut aufgehen, beim Test mit dem Holzspieß soll kein Teig kleben bleiben.

Die Böden für etwa 5 Minuten im den Formen abkühlen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Die Hälfte der Schoko-Creme auf den unteren Boden geben, verstreichen und den oberen Boden aufsetzen. Die Torte mit der restlichen Creme gleichmäßig überziehen.