

Schokoladenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

Für den Biskuitboden (Vortag): 100 gr Zartbitterschokolade (-kuvertüre), 6 Eier (Grösse M), 120 gr Butter, 40 gr Puderzucker, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel Kakaopulver, 180 gr Zucker, 130 gr Mehl.
Für die Creme: 230 gr Butter (weich), 125 gr Kakaopulver, 1 Prise Salz, 200 gr Puderzucker, Mark einer Vanilleschote, 200 gr Schlagsahne.

Die Vorbereitungen:

Am Vortag den Biskuit backen (Elektroofen vorheizen auf 175°C/Umluft ca. 160°C): Die Zartbitterschokolade (oder -kuvertüre) klein hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und dem Salz schaumig schlagen. Die Eier trennen und das Eigelb der Buttermischung nach und nach zugeben, anschließend die flüssige Schokolade unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. 1/3 von der Eiweißmasse unter die Butterschokomischung unterheben, unter den Rest das Mehl (muss gesiebt werden!) mischen. Die Mehlmischung unter die Butterschokomischung heben und vorsichtig gut vermengen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Mischung einfüllen, glatt streichen > 45 bis 50 Minuten backen. Bis zum nächsten Tag in der Form lassen > dann mit einem langen, dünnen Messer den Boden der Länge nach 3 mal durchschneiden, so daß 4 dünne Böden entstehen.

Die Zubereitung:

Die Creme: Die zimmerwarme Butter schaumig rühren, danach das Kakaopulver, Salz, Puderzucker und Vanillemark (statt dem Vanillemark kann auch Vanillezucker oder -aroma genommen werden) vorsichtig unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Buttermischung heben. Mit der Creme alle Böden bestreichen und aufeinander setzen, der Rand sollte am Schluss auch bestrichen werden. Garniert werden kann die Torte nach Wunsch, zb. mit Sahnehäubchen, Schokoladendekor oder Schokoraschel. Die Torte sollte danach noch für mind. 2 Std. kalt gestellt werden > Guten Appetit!