

ganz was leichtes ;-)

Schokoladentorte

Zutaten

200g Blockschokolade, 100g Butter, 160g Zucker, 3 Eier, 2 Esslöffel
Mehl, 20g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. die Schokolade grob zerbröckeln und im Wasserbad schmelzen
2. Butter zugeben und alles klümpchenfrei verrühren
3. nun den Zucker unterrühren
4. die Eier in Eigelbe und Eiweisse trennen
5. die Eigelbe mit dem Mehl unter die Schokomasse rühren
6. die Eiweisse steif schlagen und dann vorsichtig in die Gesamtmasse unterziehen
7. eine Springform leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen - Boden und Rand - und die Masse einfüllen
8. die Form in den Backofen schieben und bei 180°C etwa 50 Minuten backen
9. ab 40 Minuten Backzeit alle 5 Minuten mit einem Zahnstocher einpieksen und kontrollieren, ob kein Teig mehr hängenbleibt
10. wenn kein Teig mehr am Zahnstocher hängenbleibt, dann ist die Torte fertig gebacken
11. die Torte aus dem Ofen nehmen und von der Form befreien - auskühlen lassen
12. nach 60 Minuten - oder kurz vor dem Servieren - kann die Torte mit Puderzucker bestreut werden

Zeitbedarf

1,5 Stunden

