

Rezept

Schoko-Mohn-Torte

Ein Rezept von Schoko-Mohn-Torte, am 17.04.2024

Zutaten

50 g Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)	100 g Butter
75 g Zucker	3 Eier
50 g Mehl	50 g Speisestärke
1 TL Backpulver	100 g gemahlener Mohn
1 Prise Salz	Fett für die Form
50 g Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)	20 g Puderzucker
20 g Butter	2 EL Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Schokolade fein hacken. Backofen auf 200° vorheizen. Formboden mit Backpapier belegen und den Rand fetten. Die Butter und die Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Eier trennen und Eigelbe unter die Creme rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und mit Schokolade und Mohn abwechselnd unterziehen.
2. Eiweiße mit Salz und restlichem Zucker steif schlagen und unter die Mohnmasse heben. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25-30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Gesiebten Puderzucker, Butter und Sahne zugeben und glatt rühren. Die Torte damit überziehen.