

## Rezept

# Altwiener Schokoladentorte

Ein Rezept von Altwiener Schokoladentorte, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitter-Schokolade	<b>100 g</b> Löffelbiskuits
<b>8</b> Eier	<b>150 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>100 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>50 ml</b> Sherry (ersatzweise Kirschsafft)
<b>300 g</b> Aprikosenkonfitüre	<b>100 g</b> Zartbitter-Schokolade
<b>1</b> Ei	<b>200 g</b> Puderzucker
<b>60 g</b> Kokosfett	<b>50 g</b> weiße Kuvertüre
<b>100 g</b> gehobelte Mandeln	Backpapier für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade reiben. Die Löffelbiskuits zerbröseln. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Löffelbiskuits, Nüsse und Schokolade mischen, unterrühren. Den Eischnee unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 30-40 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Die Böden mit Sherry beträufeln. Den unteren Boden mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Konfitüre bestreichen. Den dritten Boden auflegen.
4. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Schokolade, Ei und Puderzucker verrühren. Das Kokosfett schmelzen, etwas abkühlen lassen. Unter die Schokocreme rühren. Die Torte damit überziehen. Mit einem Tortenkamm verzieren. 20 Min. kühl stellen.
5. Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen. Eine winzig Ecke des Beutels abschneiden, einzelne Wellen im Guss mit der Kuvertüre nachspritzen. Die Torte 15 Min. kalt stellen.
6. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Den Tortenrand damit bestreuen.