

Rezept

Italienische Schokoladentorte

Ein Rezept von Italienische Schokoladentorte, am 21.03.2023

Zutaten

26 cm Durchmesser	200 g dunkle Kuvertüre
100 g Pinienkerne	125 g weiche Butter + 2 TL Butter für die Form
4 Eier	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	50 g Mehl
Puderzucker und Kakaopulver zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine runde Kuchenform von 26cm Durchmesser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine feuerfeste Tasse oder eine Schüssel füllen. In einen Topf stellen, in den Topf bis zur halben Höhe der Tasse Wasser schütten. Warm werden lassen, aber nicht aufkochen. Die Kuvertüre im warmen Wasserbad lassen, bis sie flüssig ist. Und das geht schneller und gleichmäßiger, wenn man immer mal wieder umrührt. Die Tasse mit dem Topflappen aus dem Wasser heben und die Kuvertüre handwarm werden lassen.
2. Die Pinienkerne auf ein großes Brett schütten und mit dem großen schweren Messer ganz fein hacken – je feiner desto besser.
3. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 130 Grad). Die Kuchenform mit Butter auspinseln.
4. Die Eier trennen. Also das Ei am Rand einer Schüssel etwas anschlagen und die beiden Hälften über der Schüssel auseinander brechen. Ein Teil vom Eiweiß fließt dabei schon in die Schüssel. Das Eigelb von einer Schalenhälfte in die andere gleiten lassen, so lang, bis das Eiweiß ziemlich komplett in die Schüssel getropft ist. Das Eigelb in einer anderen kleinen Schüssel zur Seite stellen.
5. Die Eiweiße werden jetzt mit den Rührbesen vom Handrührgerät geschlagen, bis eine steife und leicht glänzende Masse in der Schüssel ist. Das macht man zuerst, weil das Eiweiß kein Fett mag, dem Eigelb das Eiweiß aber egal ist. Den Rührbesen-Abwasch hat man also schon gespart.
6. Die Butter in eine Rührschüssel legen. Den Zucker und den Vanillezucker dazuschütten und das Ganze mit den Rührbesen schön cremig rühren. Nacheinander die Eigelbe unterrühren. Immer nur so lang, bis keine Eigelbspuren mehr zu sehen sind. Die Kuvertüre löffelweise untermischen. Die Pinienkerne auch.
7. Die Eiweiße darauf häufeln, das Mehl drüber stäuben. Wenn es nicht ganz fein, sondern klumpig ist, besser dazusieben. Und jetzt alles mit dem Schneebesen locker untereinander ziehen.

8. Die Masse in die Form laufen lassen, mit dem Teigschaber alle Reste gründlich aus der Schüssel holen. Den Kuchen im warmen Ofen auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen in die Mitte stechen. Wenn man es rauszieht, dürfen keine Teigspuren dran sein. Kuchen in der Form etwa 15 Minuten stehen lassen, dann rauslösen und auf einem Kuchengitter ganz kalt werden lassen. In ein kleines Sieb wenig Puderzucker schütten und über den Kuchen streuen. Dann ganz wenig Kakao drüber rieseln lassen. Und jetzt steht dem Anschneiden nichts mehr im Wege.