

## Rezept

# Klassische Schoko-Torte

Ein Rezept von Klassische Schoko-Torte, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>140 g</b> Butter	<b>200 g</b> dunkle Schokolade
<b>6</b> Eier	<b>2</b> Eiweiße
<b>150 g</b> Zucker	<b>1</b> Vanilleschote
<b>100</b> Mehl	<b>100 g</b> gemahlene Mandeln
<b>200 g</b> Aprikosenkonfitüre	<b>300 g</b> Kuvertüre
<b>50 g</b> Sahne	Schokoröllchen oder Schokoblätter
Kakao zum Bestäuben	<b>1</b> Kuchengitter
Pürierstab	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für eine Springform von 28 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°(Umluft 160°) vorheizen, die Backform mit Butter fetten. Die Schokolade hacken und mit der restlichen Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Schneebesen unter die Schokolade rühren.
2. Die Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauschaben und mit einem Drittel des Eischnees unter die Schokoladenmasse rühren. Das Mehl dazusieben und mit den Mandeln unterarbeiten, dann den restlichen Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) etwa 45 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Möglichst 12 Std. ruhen lassen.
3. Am nächsten Tag den Kuchen in zwei gleich dicke Böden schneiden. Die Konfitüre mit dem Pürierstab fein pürieren, dann erhitzen. Die Hälfte der Konfitüre auf den unteren Boden verteilen, den oberen Boden daraufsetzen und ebenfalls mit Konfitüre bestreichen.
4. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Sahne untermischen und die Torte damit überziehen. In 2-3 Std. fest werden lassen. Mit Schokoröllchen oder -blättern dekorieren und mit etwas Kakao besieben.