

Rezept

# Panamatorte – Schokotorte mit Mandeln

Ein Rezept von Panamatorte – Schokotorte mit Mandeln, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Biskuit

<b>80 g</b> Zartbitter-Schokolade (ca. 60 % Kakaogehalt)	<b>7</b> Eier (M)
<b>140 g</b> Zucker	<b>140 g</b> gemahlene Mandeln

### Für die Füllung

<b>70 g</b> Bitterschokolade (ca. 70 % Kakaogehalt)	<b>140 g</b> weiche Butter
<b>120 g</b> Zucker	<b>2</b> sehr frische Eier (M)

### Außerdem

**50 g** gehackte Mandeln zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 21 g F, 7 g EW, 21 g KH

## Zubereitung

1. Für den Teig die Schokolade hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Form mit Backpapier auslegen, den Rand der Form nicht einfetten. Backofen auf 170° vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer hellcremigen Masse aufschlagen. Den Eischnee, die Mandeln und die Schokolade auf die Eigelbmasse geben und alles sehr vorsichtig unterheben. Die Teigmasse in die Form füllen. Im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen (Stäbchenprobe machen).
3. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Wer Zeit hat, lässt ihn am besten einen Tag ruhen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und zum Füllen einmal waagrecht durchschneiden.
4. Für die Füllung die Schokolade hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und anschließend wieder etwas abkühlen lassen. Die Butter mit dem Zucker verrühren, nach und nach die Eier dazugeben und die Masse mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Zum Schluss die Schokolade einrühren.
5. Einen Tortenboden auf eine Platte setzen und mit etwa einem Drittel der Creme bestreichen. Den anderen Boden daraufsetzen und leicht andrücken. Die Torte mit der restlichen Creme außen rundherum dünn bestreichen. Mit den gehackten Mandeln bestreuen und bis zum Verzehr kalt stellen.