

Rezept

Schokocremetorte

Ein Rezept von Schokocremetorte, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|----------------------------------|
| 4 Eier | 250 g Zucker |
| je 200 ml Öl und Milch | 300 g Mehl |
| 4 EL Kakao | 1 Pck. Backpulver |
| 1 Pck. Schokoladenpuddingpulver | 500 ml Milch |
| 5 EL Brombeermarmelade | 250 g weiche Butter |
| 100 g Puderzucker | 200 g Zartbitterkuvertüre |
| 1 TL Kokosfett | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2–3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Pudding mit Milch kochen, abkühlen lassen. Den Kuchen zweimal quer teilen, den Boden mit Marmelade bestreichen, den zweiten Boden auflegen. Die Butter mit Puderzucker cremig schlagen, den Pudding löffelweise unterrühren. 1/3 auf den Boden streichen, den Deckel auflegen, die Torte rundum bestreichen. Die Kuvertüre mit Fett schmelzen, Torte überziehen.