

Rezept

Schokotorte mit flüssigem Kern

Ein Rezept von Schokotorte mit flüssigem Kern, am 12.06.2026

Zutaten

300 g dunkle Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	300 g weiche Butter
6 Eier (M)	225 g Zucker
Salz	120 g Mehl (Type 405 oder 550)

Außerdem

Butter und Mehl für die Form

ungesüßtes Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (22 cm Ø, 10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 41 g F, 9 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter dazugeben und gut verrühren, bis sie ebenfalls geschmolzen ist.

2. Den Springformboden und -rand einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Die Eier, den Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und miteinander verquirlen. Das Mehl sieben, dazugeben und nur kurz unterrühren. Dann die Schokoladen-Butter-Mischung dazugeben und ebenfalls unterrühren.

4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und im heißen Ofen (Mitte) 30 Min. backen. Die Schokotorte aus dem Ofen nehmen und nach Belieben warm servieren oder in der Form gut auskühlen lassen. Zum Servieren das Kakaopulver darübersieben. Direkt nach dem Backen ist der Kuchen innen noch flüssig. Je länger er abkühlt, desto fester wird die Schokofüllung. Abgekühlt ist er im Inneren dann eher mousseartig.