

Rezept

Silvestertorte

Ein Rezept von Silvestertorte, am 28.04.2025

Zutaten

150 g Bitterschokolade	200 g weiche Butter
200 g Zucker	6 Eier
200 g Mehl	1 TL Backpulver
2 TL Kakao	200 g gemahlene Haselnüsse
300 g Preiselbeeren (aus dem Glas)	200 g Schokoladenglasur (Fertigprodukt)
Puderzucker	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Kuchenform von 24 × 24 cm (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Herausnehmen und den Zucker unterrühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und mit den Haselnüssen unter den Teig ziehen.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 160° (unten, Umluft 140°) ca. 1 Std. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Papier abziehen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Preiselbeeren durchrühren. Den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und einmal quer durchschneiden. Die Preiselbeeren auf dem unteren Boden verteilen. Den zweiten Boden auflegen. Die Schokoladenglasur nach Packungsangaben erwärmen und die Torte damit überziehen. Trocknen lassen.
4. Für die Verzierung kleine Kleeblatt-Schablonen aus festem Karton schneiden. Natürlich können Sie auch andere Glücksbringer als Motiv wählen. Diese auf die Oberfläche der Torte legen und mit Puderzucker bestäuben. Die Schablonen vorsichtig abheben.