Rezept

Torta al Cioccolato

Ein Rezept von Torta al Cioccolato, am 16.06.2025

Zutaten

- **300 g** Zartbitter-Schokolade (ca. 45 % Kakaogehalt)
- **5** Eier (M)
- **2 EL** Mehl (Type 405)
- **150 g** Butter
- **100 g** Zucker

Außerdem

Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 23 g F, 5 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Die Zartbitterschokolade klein hacken und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße in einer Schüssel zu steifem Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer zweiten Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Das Mehl und die flüssige, abgekühlte Schokolade zur Eigelbmasse geben und unterrühren. Anschließend den Eischnee hinzugeben und vorsichtig unterheben.

3. Die Masse in die vorbereitete Springform geben und im Ofen (Mitte) 30 Min. backen. Eine Stäbchenprobe machen, es soll kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen bleiben, ansonsten noch etwa 10 Min. weiterbacken. Wird die Oberfläche des Kuchens zu schnell dunkel, rechtzeitig mit einem Stück Alufolie abdecken. Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Schlagsahne und frischen Beeren servieren.