Rezept

Tortenboden Schokolade

Ein Rezept von Tortenboden Schokolade, am 01.06.2025

Zutaten

125 g	Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)
125 g	Zucker
½ Pck.	Backpulver
125 g	Butter
4	Eier (M)
125 g	Mehl
200 g	Crème fraîche

Außerdem:

Springform (20 cm Ø)

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Boden (20 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 22 g F, 5 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

2. Die Schokolade grob hacken. Mit der Butter in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schokobutter danach kurz abkühlen lassen.

3. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver in ein Sieb geben, über den Eierschaum sieben und mit wenigen Umdrehungen des Rührgeräts untermischen.

4. Die Schokobutter in zwei Portionen unter den Teig ziehen. Danach die Crème fraîche vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-55 Min. backen. Herausnehmen, den Boden leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter in ca. 2 Std. ganz auskühlen lassen.