



# Schokocremetorte

Schöpfungswelten

## Zutaten:

### Für die Creme

- 500 g Schlagsahne
- 300 g Zartbitter-Schokolade
- 75 g weiche Butter

### Für den Biskuit

- 100 g Butter
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 50 g Kakaopulver

### Für den Guss

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitungszeit: 40 min

Back-/Kochzeit: 35-40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: Springform

- Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Schokolade unter Rühren schmelzen. Die Masse abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Butter in die abgekühlte, aber noch nicht festgewordene Schoko-Sahne-Masse rühren und zugedeckt mehrere Stunden oder am besten über Nacht über Nacht kaltstellen.
- Den Backofen auf 180 °C O/U-Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier mit Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Vanillezucker und Salz mischen, langsam einstreuen, nochmals 2 Minuten rühren. Das Mehl mit gesiebter Speisestärke und gesiebttem Kakao mischen, in zwei Hälften zu der Eiercreme geben und auf niedrigster Stufe unterrühren. Die abgekühlte Butter vorsichtig unterrühren. Den Teig in eine vorbereitete Springform (Ø 26 cm) geben und glattstreichen. Den Teig 35-40 min backen.
- Den Biskuitboden abkühlen lassen. Danach zweimal waagrecht durchschneiden.
- Die kalt gestellte Schoko-Sahne-Masse zu einer Creme aufschlagen. Den Tortenboden mit 1/3 der Creme bestreichen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken, die Hälfte der Creme darauf streichen. Oberen Boden darauflegen und leicht andrücken, mit der restlichen Creme bestreichen. In den Kühlschrank stellen.
- Backpapier-Falten: Kuvertüre schmelzen lassen, kurz auskühlen lassen. Oder nur 2/3 schmelzen und 1/3 in der warmen Schokolade schmelzen, damit diese etwas Temperatur verliert. Dann auf ein runder Stück Backpapier (Ø ca. 36 cm) geben und gleichmäßig dick verstreichen, dabei einen Rand von ca. 2 cm lassen. Kuvertüre leicht fest werden lassen, dann noch weich, mit dem Backpapier nach oben auf die Torte legen. Das Backpapier am Rand in lockere Falten legen und leicht andrücken. Die Torte 10-15 min kaltstellen, bis die Kuvertüre vollständig fest geworden ist. Dann das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Torte vor dem Servieren mit dem Kakao bestäuben.