

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Bitterschokoladentorte

200 g Weizenmehl
1 Prise Salz
80 g Prise Zucker
70 g Butter
1 Ei

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker, Butter und Ei miteinander vermischen und kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig einige Zeit vor seiner Verwendung im Kühlschrank kühlstellen.

150 ml dunkle Schokolade
150 g gehackte Butter
4 Eier
200 g feiner Zucker
75 g Weizenmehl
zum Bestäuben Kakaopulver

Den Backofen auf 200 °C (Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Den Teig 2,5 mm dick ausrollen. Eine mit Butter eingefettete flache Obstkuchenform mit Hebeboden von 26 cm Durchmesser damit auslegen. 10 Minuten blindbacken. Die Schokolade mit Butter in einen kleinen Topf geben, den kleinen Topf wieder in einen größeren Topf hängen und diesen mit Wasser füllen (Wasserbad). Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Schüssel vom Topf nehmen. Eier mit Zucker und Mehl verschlagen und unter die geschmolzene Schokoladenmischung rühren. Die Masse anschließend in die Form gießen und 20 – 25 Minuten backen, bis die Füllung soeben fest ist.

Die Torte aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. Danach mit gesiebttem Kakaopulver bestäuben und anschließend den Tortenaufleger darauf legen.