

## **Schokoladentorte**

### **Tortenboden:**

**300 g Weizenmehl  
300 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
300 g aufgelöste Zartbitterschokolade  
4 Eier  
6 - 8 Eigelb, 6 - 8 Eiweiß  
20 g Kakaopulver  
2 TL Backpulver**

**www.knetundback.de  
Alle Rechte vorbehalten**

### **Guss:**

**100 g Zartbitterschokolade  
4 - 5 EL Schlagsahne**

**6 EL Johannisbeergelee zum Bestreichen**

**Butter oder Margarine mit einem Rührgerät schaumig rühren, nach und nach 75 g Zucker, Vanillezucker, Salz und die aufgelöste Schokolade unterrühren. Alles so lange weiter rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Danach die Eier und Eigelbe einzeln unterrühren.**

**Mehl, Backpulver, Kakao mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Eiweiß mit 75 g Zucker sehr steif schlagen und den Schnee vorsichtig unter den Teig heben.**

**In einer gefetteten, mit Backpapier ausgelegten Springform von 28 cm Durchmesser füllen und glattstreichen. Bei 175° C ca. 50 - 60 Minuten backen. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.**

**Danach den Boden einmal durchschneiden, den unteren Boden mit der Hälfte des Johannisbeergelees bestreichen und den oberen Boden darauf legen. Rand und obere Seite gleichmäßig mit dem restlichen Johannisbeergelee bestreichen.**

**Für den Guss 100 g Zartbitterschokolade in Stücke schneiden und mit der Sahne im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Die Torte mit dem Guss überziehen und trocknen lassen.**