

Schoko-Sahne-Torte

Für Schokoladen-Liebhaber ein `MUSS`!

Eine leckere Schoko-Sahne-Torte daheim selber machen, ist nicht so schwierig, wie man vielleicht denkt. Wer Torten mag und wer mächtige Torten mag, der muss dieses Tortenrezept mit Schokolade und Sahne auf jeden Fall probieren. Mit dieser Tortencreation begeisterst Du garantiert Deine Gäste.

Zutaten

- FÜR DEN TEIG:
- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 3 EL warmes Wasser
- 2 TL Backpulver gestrichen
- FÜR DIE SCHOKO-SAHNE-CREME:
- 4 Becher süße Sahne
- 2 Tafeln Bitter-Schokolade

Zubereitung

- Für den Teig, das Eigelb der Eier mit 3 EL warmen Wasser vermengen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Danach langsam zwei Drittel des Zuckers einstreuen.
- Das Eiweiß steif schlagen und das übriggebliebene Drittel Zucker langsam begeben. Das Ganze auf das Eigelb-Gemisch geben, Mehl und Backpulver vermischen und zugeben. Alles langsam mit dem Schneebesen unterheben.
- Das Gemisch in eine Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.
- Für die Creme die Sahne zusammen mit der Schokolade in einem Topf erhitzen und schmelzen, dann kurz aufkochen lassen. Über Nacht kalt stellen.
- Den Tortenboden zwei mal aufschneiden. Die Schoko-Sahne kurz aufschlagen und die Böden bestreichen und aufeinander legen. Dann mit der Creme von außen bestreichen und oben verzieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schoko-sahne-torte/>