

Kategorie: Torten

Schokotorte

Eine sehr saftige Torte, klassisch mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Schlagobers serviert oder auch gefüllt. Dazu passt einfach jede Creme. Eines meiner absoluten Lieblingsrezepte, auch wenn sie beim Backen einen kleinen „Buckel“ bekommt, manchmal einreißt, dieser Torte verzeihe ich das gerne.

Wissenswertes

Gebacken in einer 26er Tortenform wird sie -fertig mit Schokoglasur- 7 cm hoch.
Bei 5 cm Randbreite geschnitten erhält man 16 Stück.

Das brauchst du

Masse

7 Eier
350 g Feinkristallzucker
200 g zerlassene Kochschokolade
250 ml Wasser
250 ml neutrales Öl
350 g glattes Mehl
3 gehäufte EL Backkakao
1 Päckchen Backpulver

Marillenmarmelade

Glasur

250 ml Schlagobers
220 g Zartbitter Kuvertüre

So wird's gemacht

Masse

7 Eier mit 350 g Feinkristallzucker 10 Minuten schaumig rühren. Unter Weiterrühren 200 g zerlassene Kochschokolade zugeben. 250 ml Wasser und 250 ml Öl einlaufen lassen. 350 g Mehl versiebt mit 3 gehäuften EL Backkakao und einem Päckchen Backpulver löffelweise zügig unterrühren.

In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26er Tortenform füllen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 70 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Dann aus der Form lösen, 1 – 2 mal waagrecht durchschneiden und mit Marmelade füllen. Die Oberseite sowie den Rand sehr dünn mit Marmelade bestreichen und im Kühlschrank für einige Stunden durchziehen lassen.

Glasur

250 ml Schlagobers aufkochen und über 220 g zerkleinerte Kuvertüre leeren, vorsichtig umrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Sofort und noch warm über die Torte gießen, trocknen lassen und anschließend nach Lust und Laune dekorieren.

Tipp

Da diese Torte beim Backen gerne einen kleinen „Buckel“ bekommt, stelle ich sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen einen Topf zum Beschweren in der passenden Größe für ein paar Minuten auf die Torte, die noch in der Form ist. Dabei wird sie gerade und noch saftiger, aber nicht speckig! Man kann stattdessen aber auch den Überschuss wegschneiden. Wenn man die Torte statt mit Marmelade mit Ganache glatt einstreicht, eine Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen lässt und dann erst mit lauwarmer Glasur übergießt, wird auch der Rand schön glatt. Ich backe die Masse für meine Torte immer zweimal und schneide eine Torte in 3 Böden und nehme davon einen Boden zu meiner Torte dazu, damit sie schön hoch (9 cm) wird. Die 2 übriggebliebenen Tortenböden friere ich ein und somit habe ich immer einen zusätzlichen Boden zum Erhöhen für weitere Torten zur Hand.