

Extra-schokoladige Schokoladentorte

Teigmenge für eine Springform mit 24 cm Durchmesser.

Küche Backen

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
12 STÜCK	40 MINUTEN	60 MINUTEN	6 STUNDEN, BZW. ÜBER NACHT

Zutaten

Für die Creme

- 340 g dunkle Schokolade fein gehackt
- 350 ml Sahne
- 130 g Butter
- 1 Rührchen Rum-Aroma

Für den Boden

- 150 g feinsten Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 200 g Mehl, Typ 405
- 60 g Kakao
- 20 g Espresso-Pulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1,5 TL gemahlene Vanille
- 2 Eier (Größe M)
- 200 ml Buttermilch
- 250 ml Kaffee (sehr stark)
- 100 ml neutrales Öl (z.B. Rapsöl)

Anleitungen

Die Creme

1. Fein gehackte Schokolade in eine verschließbare Schüssel geben.

2. Sahne und Butter in einen kleinen Topf geben, erhitzen und kurz aufkochen lassen. Über die Schokolade gießen, 1-2 Minuten warten und dann gründlich verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

3. Schüssel verschließen, die Masse eine Stunde abkühlen lassen und dann für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Der Tortenboden

1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten und mit etwas Weichweizengrieß austreuen.

2. Die beiden Zuckersorten, Mehl, Kakao, Espresso-Pulver, Backpulver, Natron, Salz und Vanille in eine Rührschüssel geben und trocken vormischen.

3. Nacheinander die Eier, Buttermilch, Kaffee und Öl hinzu geben und alles gut durchrühren.

4. Teig in die vorbereitete Springform füllen. Auf der mittleren Schiene des Backofens 45 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Backofen ausschalten und den Kuchen noch 15 Minuten darin stehen lassen.

5. Boden aus dem Ofen holen, eine halbe Stunde abkühlen lassen. Springform entfernen und den Boden auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen (ca. 1 Stunde).

6. Tortenboden waagrecht teilen, Deckel abheben und beiseite stellen. Dabei Vorsicht, der Boden ist relativ weich und zerbricht leicht!

7. Creme aus dem Kühlschrank holen (sollte streichfest sein). Die Hälfte auf dem Tortenboden verstreichen. Deckel darauf legen und die restliche Creme darauf und um den Rand verteilen.

8. Torte für mindestens zwei Stunden, noch besser über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

9. Vor dem Servieren mit Früchten garnieren. Diese vorher am besten für eine Stunde in die Tiefkühltruhe geben.