

Bioleks: Schokoladen-Torte

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-schokoladen-torte

Zutaten für eine flache Kuchenform 20x24cm oder einer 28cm Springform:

- 200g Blockschokolade
- 100g Butter
- 160g Zucker
- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- Puderzucker

Zubereitung:

Die in Stücke gebrochene Schokolade mit 2 EL Wasser im Wasserbad schmelzen lassen.

Butter und Zucker zugeben und zergehen lassen. Die Eier trennen, die Eigelbe und das Mehl unter die Schokolade rühren und gut miteinander vermischen. Die 3 Eiweiße sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Eine flache Kuchenform mit Backpapier auslegen, die Teigmasse hineinfüllen und in den kalten Backofen schieben. Erst jetzt auf 180°C schalten und die Torte 40-60 Minuten backen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen, den Kuchen auskühlen lassen und zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 10.11.1995

Prominenter Gast: Marion Kracht