



Schokoladentorte

Kein Stäubchen Mehl ist hierin zu finden, die Torte ist duftig und saftig zugleich. Und das Besondere daran: Sie wird täglich besser, weil sie schön durchziehen kann, und schmeckt zwei Wochen nach ihrer Fertigstellung fast noch erlesener als am ersten Tag (aber so lange hat sie noch nie jemand aufheben können... sie wurde stets vorher aufgegessen!).

Zutaten (für eine Springform von 24 cm Durchmesser):

- 200 g Bitterschokolade (erstklassige Qualität!)
- 6 Eigelbe
- 150 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 150 g weiche Butter
- abgeriebene Schale einer ungespritzten Orange
- 1 EL Rum
- 6 Eiweiße
- 100 g Zucker
- 100 g Mandeln

Außerdem:

- Butter für die Form
- 200 g Zucker
- 1/8 l Wasser
- 150 g Kuvertüre zum Überziehen

Zubereitung:

- Zuerst die Schokolade aufsetzen: sie grob zerkleinern und in einem dickwandigen Topf auf kleinster Hitze oder im Wasserbad sehr langsam schmelzen. Zwei, drei Stücke zurückbehalten - diese erst zum Schluss zufügen. Falls die Schokolade doch aus Versehen zu heiß wird, kann man auf diese Weise die Temperatur regulieren.
- Inzwischen die Eigelbe mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine dick und hell schlagen, dabei Puderzucker und Vanillezucker zufügen sowie die weiche Butter unterrühren.
- Die Eiweiße in einer zweiten Schüssel mit dem Zucker zu einer salbenweichen Creme schlagen, die in Spitzen vom Schneebesen absteht. Die Konsistenz muss sehr dicht sein. Die Salzprise zu Beginn nicht vergessen, und natürlich darauf achten, dass die Eiweiße absolut sauber sind und kein Fleckchen vom Eigelb mit hineingerutscht ist.
- Die flüssige Schokolade unter die Eiercreme rühren. Außerdem die Orangenschale und den Rum.
- Die fein geriebenen oder im Zerkleinerer gemahlene Mandeln unterziehen. Die Eiweiße schließlich mit einem Gummischaber behutsam untermischen.
- Sofort in eine dick und sorgfältig mit Butter ausgestrichene Form füllen. Im 160 bis 170 Grad vorgeheizten Ofen (Umluft) zunächst 12 bis 15 Minuten »an«-



backen, dabei jedoch die Ofentür einen Spalt weit offen halten. Die Form auf die unterste Schiene stellen. Den Ofen dann schließen und den Kuchen eine Stunde langsam backen. Für die letzten zehn Minuten die Hitze auf 150 Grad herunterschalten.

- Der Kuchen ist gar, wenn er sanftem Fingerdruck Widerstand bietet. Besser noch ist die Stäbchenprobe: Ein Holzstäbchen, das man in der Mitte hineinsticht, sollte sauber herauskommen und sich warm anfühlen, wenn man es an die Oberlippe hält.
- Den Kuchen aus dem Ofen holen, zunächst in der Form eine Viertelstunde auskühlen lassen, dann mit einem Messer den Rand lösen und den Formenrand abnehmen. Auf ein Kuchengitter stürzen und endgültig auskühlen lassen. Diese jetzt oben befindliche Unterseite soll zur Oberseite werden.

Für den Schokoladenguss

- Für den Schokoladenguss Zucker und Wasser auf starkem Feuer 5 Minuten leise sprudelnd kochen. Vom Feuer ziehen, einen Moment auskühlen lassen. Die Schokolade hineinbröckeln und zu einem glatten Guss verrühren. Er hat die richtige Konsistenz, wenn er einen Kochlöffel dick überzieht. Der Guss darf übrigens auf keinen Fall zu warm werden, weil er sonst nicht glänzt, sondern stumpf bleibt.
- Den Schokoladenguss auf die Tortenmitte gießen, mit einer Palette sofort glatt streichen, auch rundum den Rand mit Guss bestreichen. Über Nacht fest und trocken werden lassen.

Zum Servieren die Torte auf eine mit Tortenspitze belegte Platte setzen. Mit einem in heißes Wasser getauchten großen Messer in Stücke schneiden - schmale Stücke schneiden, denn die Torte ist so intensiv wie Konfekt!

Dazu passt Himbeermark: dafür tiefgekühlte Himbeeren mit Zucker vermischt auftauen und durch ein Sieb passieren.

Noch ein Hinweis: Bei der Schokolade darf man nicht sparen, die Torte schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70-prozentige, die man in guten Supermärkten finden kann.