Herrentorte mit Schokosahne

Kuchen » Schoko-Torten

Zutaten (16 Stücke)

» 200g Butter/Margarine
» 150g Zucker
» 5 Ei(er)
» 200g Mehl
» 100g gem. Haselnüsse
» 3 TL Backpulver
» 4 EL Kakao
» 125g Rosinen
» 100g Schokolade (zart-bitter)
» 400ml Schlagsahne
» 2 Pk. Sahnesteif
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 2 Pk. Rum-back
» 300g Kuvertüre (Vollmilch)
» 100g Krokant
» 50g Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Weiche Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben und weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Mehl, Nüsse, Backpulver und 2EL Kakao mischen. Mit Rum-Rosinen und Schokoladenraspeln unter die Buttermasse rühren. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen. Im Ofen ca. 50min backen. Den Boden etwa 10min in der Form ruhen lassen, danach auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

3. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Rum-back und gesiebtes Kakaopulver unterrühren. Den abgekühlten Tortenboden waagerecht halbieren. unteren Boden mit der Schokoladensahne bestreichen, den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Torte damit überziehen.

4. Für die Garnierung den Krokant an den Rand auf die noch weiche Kuvertüre streuen und die Schokosplitter (Borke) auf die Torte setzen. Kuvertüre fest werden lassen.

Nährwerte: 530kcal/E7g/F34g/KH48g pro Stück

angelegt am: 21.12.2004 Rezept-Nr: 1383

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke