

# Schokoladen-Torte

## Für eine Torte (12 Portionen):

250 g dunkle Schokolade (70%)	6 Eier	200 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft	400 g Preiselbeeren-Konfitüre	3 EL Rum

Zwei Tafeln Schokolade kleinbrechen und im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle flüssig werden und dann leicht abkühlen lassen.

Eier trennen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß in einem großen, hohen Gefäß getrennt davon mit dem Zitronensaft sehr schaumig und steif schlagen. Die abgekühlte, noch flüssige Schokolade mit dem Eigelb-Zucker-Schaum verrühren, die Eiweißmasse vorsichtig darunterheben.

Die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform (Durchmesser 26 Zentimeter) geben und bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen, auf eine Tortenplatte stürzen. Preiselbeeren mit Rum verrühren und über die Torte streichen. Von der restlichen Schokolade mit dem Sparschäler Schokoraseln herstellen, dekorativ über die Torte streuen.

### Tipps:

Anstelle von Preiselbeeren können Sie auch stückige Orangen- oder Ingwerkonfitüre als Belag nehmen. Mutige schneiden den Boden einmal nach Konditorart quer mit einem Faden durch und streichen die Konfitüre auch in die Tortenmitte.

Zwei Teelöffel espressopulver im Teig, ein Schokoguss mit etwas Kaffeelikör und Kaffeebohnen als Garnitur: Fertig ist eine raffinierte Mokkaschokoladentorte.

Halten Sie die Backzeit genau ein, damit die Torte innen saftig bleibt. Auch einige Tage gut eingepackt bei Kühlschranktemperaturen machen die Torte saftiger.

Schokolade fürs Backwerk wird meist im Wasserbad verflüssigt. Einfacher geht es in der Mikrowelle in einem offenen Schälchen. Dabei öfter umrühren.

test Dezember 2006