

WIENER SCHOKOLADENTORTE

(aus dem Dr. Oetker Rezeptbuch „Schokoladenkuchen“, erschienen 2006)



ZUTATEN:

Für den Rührteig:

250 g Zartbitter-Schokolade
250 g weiche Butter
150 g Zucker
5 Eigelb (Größe M)
3 Eier (Größe M)
200 g abgezogene, gemahlene Mandeln
100 g Semmelbrösel
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
5 Eiweiß (Größe M)
100 g Raspelschokolade

Zum Bestreichen:

3 EL Johannisbeergelee
oder Orangenmarmelade
2 EL Wasser

Für Guss und Garnierung:

250 g Zartbitter-Schokolade
2-3 TL Speiseöl
1 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG:

Für den Teig Schokolade in Stücke brechen, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und etwas abkühlen lassen. Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach 100 g des Zuckers, Eigelb und Eier unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mandeln mit Semmelbröseln und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker unterschlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze: 160 – 180° C

(vorgeheizt)

Heißluft: 140-160° C

(nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 70 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gelee oder Marmelade glatt rühren, bzw. durch ein Sieb streichen und mit Wasser unter Rühren 2-3 Minuten kochen lassen. Den Tortenboden vollständig damit bestreichen und etwas antrocknen lassen. Für den Guss Schokolade grob hacken und mit Öl in einem Topf im Wasserbad geschmeidig rühren. Die Torte mit 2/3 der Kuvertüre überziehen. Zum Garnieren restliche Kuvertüre auf einem runden Stück Backpapier (Durchmesser 30 cm) gleichmäßig verstreichen, dabei 2 cm Rand freilassen. Das Backpapier auf einen tiefen Suppenteller legen, so dass sich eine Falte bildet. Den Teller mit dem Backpapier 5-10 Minuten kalt stellen, bis die Kuvertüre fest ist. Das Backpapier vorsichtig abziehen und die Kuvertüreplatte auf die Tortenoberfläche legen. Die Torte vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp: Die Wiener Schokoladentorte schmeckt gut durchgezogen (2-3 Tage) besonders gut.

Wir wünschen guten Appetit.