

# Schokoladentorte

## Zutaten | Springform Ø 28 cm

Für den Belag:

Je 80 g	Zartbitter-Schokolade und Vollmilch-Schokolade
750 ml	Schlagsahne

Für den  
Biskuitteig:

5	Eier
5 EL	Warmes Wasser
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
125 g	Stärkemehl
1 TL	Backpulver
	Nach Wunsch geschlagene Sahne, Schoko-Raspel und Schoko-Deko zur Dekoration

Kühlzeit: über Nacht; Zubereitungszeit: 45 Min.; Backzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Am Vortag für den Belag die Schokolade raspeln, die Schlagsahne aufkochen und die Schokoraseln hinzufügen. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Am Backtag die Eier trennen. Eigelb mit 5 EL warmen Wasser, Zucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen bis eine cremige, helle Masse entsteht. Eiweiß steif schlagen und zusammen mit dem Mehl, der Stärke und dem Backpulver unter die Masse heben.
- Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.
- Schokosahne mit dem Handrührgerät aufschlagen.
- Tortenboden zweimal durchschneiden, mit der Schokosahne füllen und von außen bestreichen.
- Nach Belieben die Torte mit Sahne und Schoko-Garnitur dekorieren.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 237 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
756 kcal	40.1 g	87.6 g	12.7 g	131 mg