

Schokoladentorte

von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

75 g Butter	Schmelzen und abkühlen lassen.
270 g Mehl	
60 g Kakaopulver	
4.5 g Backpulver	
4.5 g Natron	
300 g Zucker	
2.0 Stück Eier	
2.25 dl Milch	
1.5 dl Wasser	kochend Alle Zutaten mischen. Formen mit Butter und Mehl beschichten, Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen (175°C) für ca. 30-35 min backen.
200 g Schokolade	Über einem Wasserbad schmelzen.
300 g Butter	Aufschlagen.
200 g Puderzucker	
60 g Kakaopulver	Mit dem Puderzucker zur Butter mischen. Schokolade hinzufügen.
* 8 g Vanillezucker (8g)	Beigeben.
6 cl Rahm	Hinzufügen und zu einer glatten Creme rühren. Teigböden horizontal halbieren und mit der Creme schichten.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g