

Schokoladentorte

Zutaten für den Teig:

225 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Msp. Vanille (ersatzweise 1 P. Vanillinzucker)
5 Eier
225 g Mehl
1 Tafel Blockschokolade
5 g Backpulver

Zum Bestreichen:

1 Glas Aprikosenkonfitüre
200 g Kuchenglasur (bevorzugt Zartbitter)

Zubereitung:

- Rühren Sie die Butter mit der Küchenmaschine schaumig und geben Sie nach und nach Zucker, Vanille und Eier hinzu
- Heben Sie auch das gesiebte Mehl, das Backpulver und die geschmolzene Blockschokolade nach und nach unter
- Heizen Sie den Backofen auf 190° Ober-/Unterhitze vor
- Geben Sie den Teig auf eine mit Backpapier bespannte runde Springform und backen Sie ihn etwa 40 Minuten
- Machen Sie die Stäbchenprobe, nehmen Sie die Torte aus dem Ofen, stürzen Sie sie auf eine Platte und lassen Sie sie gut auskühlen
- Schneiden Sie die Torte in der Mitte einmal durch und bestreichen Sie die untere Hälfte mit der Aprikosenkonfitüre
- Setzen Sie den "Deckel" wieder auf die Torte
- Erwärmen Sie die Kuchenglasur und bestreichen Sie damit die Oberseite des Deckels und wenn möglich auch den Rand

Viel Spaß!