1/2 Schokotorte

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

Zutaten

125 G	Öl
125 G	Kochschokolade
6	Eier
125 G	Zucker
140 G	Mehl
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Öl erwärmen.

   Handwarm

2. Die klein geschnittene Schokolade einrühren und abkühlen lassen.
3. Eiklar mit Zucker steifschlagen und dann den Dotter unterheben.
4. Abwechselnd Mehl-Backpulvermischung und die Schokosauce unterheben.
5. Nach Belieben in eine Tortenform oder mehrere kleine Formen füllen.
6. Je nach Größe 25 – 40 min bei 170 ° C backen.
7. Den ausgekühlten Kuchen je nach Anlass verzieren.

2/2 Schwarzwälder Art

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

Zutaten

1 GLAS	Sauerkirschen
1 PKG	Schokopudding
500 ML	Schlagobers
	Rum
	Schokostreusel
	Mandelblättchen (geröstet)

Zubereitung

1. Sauerkirschen abseihen, 14 Kirschen zum Verzieren beiseitestellen.
2. Saft von Sauerkirschen mit Wasser auf 500 ml ergänzen und Pudding laut Anleitung zubereiten.
3. Tortenböden mit Rum beträufeln (eventuell Tortenring verwenden).
4. Pudding auf den Boden streichen mit Kirschen belegen.
5. Schlagobers steif schlagen, 1/3 Schlag zum Verzieren beiseitestellen (Spritzsack).
6. 1/3 Schlag auf die Kirschen streichen, Tortenboden drauflegen.
7. Torte mit dem restlichen Schlag rundum glattstreichen.
8. Mit Schlagrosetten, Kirschen, Schokostreusel und gerösteten Mandelblättchen verzieren.