

# Feine Schokoladentorte

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

150 g weiche Butter  
70 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 Eier (Größe M)  
4 Dotter (Größe M)  
150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
150 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
1 EL Backkakao  
4 Eiklar (Größe M)  
70 g Zucker

### Zum Füllen und Bestreichen:

450 g heiße, passierte  
Ribiselmarmelade  
1 EL Wasser

### Zum Glasieren und Bestreuen:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
70 g zerlassene Margarine  
Backkakao  
Staubzucker

## 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eier und Dotter einzeln einrühren. Die Schokolade mit dem Kochlöffel kurz einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darüber sieben und unterrühren. Eiklar mit Zucker cremig steif schlagen und unterrühren.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

## 3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden.

## 4 Zum Füllen und Bestreichen:

Die Torte mit der Hälfte der Marmelade füllen. Die übrige Marmelade mit Wasser 1-mal aufkochen und Oberfläche und Rand der Torte bestreichen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

5 Zum Glasieren und Bestreuen:

Glasur mit Margarine verrühren. Die Torte damit glasieren und nach dem Erstarren der Glasur beliebig mit Backkakao und Staubzucker.