

## Oster-Schokoladentorte



Feine Schokoladen-Sahne-Torte mit Osterdekoration

---

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit:

---

## ZUTATEN

### Teig

- 4 Eier
- 225 g Zucker
- 100 ml Schlagsahne
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Kakao
- 210 g Weizenmehl
- 100 g dunkle Schokolade, 70 % Kakaoanteil

## Creme

100 g dunkle Schokolade, 70 % Kakaoanteil  
400 ml Schlagsahne

## Schokoladenglasur

150 ml Schlagsahne  
1 ELI klarer Honig  
100 g dunkle Schokolade, 70 % Kakaoanteil  
100 g Butter

## Außerdem

200 g Himbeeren  
Schokoladen-Eier für die Dekoration

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine hohe 20er Springform (oder wie ich drei einzelne Backformen mit je 20 cm Durchmesser) einfetten.
3. Für den Teig die Eier mit dem Zucker hellcremig aufschlagen. Sahne dazugeben und verrühren.
4. Backpulver, Kakao und Mehl vermischen, auf die Masse sieben und vorsichtig unterrühren.
5. Schokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und gleichmäßig in den Teig einrühren.
6. Den Teig in die Springform geben, bzw. gleichmäßig auf die drei Formen verteilen und in den Backofen stellen.
7. Die Backzeit für eine hohe Springform beträgt ca. 50 Minuten, bei drei einzelnen ca. 25 Minuten. Stäbchentest machen!

8. Den Boden /die Böden ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, danach aus der Form/den Formen lösen und komplett abkühlen lassen.
9. Für die Füllung die Schokolade hacken. Die Hälfte der Sahne in einem Topf vorsichtig erwärmen – ACHTUNG nicht kochen! Die Sahne auf die Schokolade geben, die Schokolade schmelzen lassen und die Masse nur solange verrühren, bis sie sich verbunden hat. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Die restliche Sahne steif schlagen und unter die Schokomasse heben.
10. Den Boden waagrecht zweimal schneiden, so dass drei gleichmäßige Böden entstehen (nicht nötig, wenn man direkt in drei Formen gebacken hat).
11. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Creme darauf geben und gleichmäßig verstreichen.
12. Die Himbeeren auf der Creme verteilen.
13. Den 2. Boden aufsetzen und leicht andrücken. Die restliche Creme darauf verteilen und den letzten Boden aufsetzen. Wieder leicht andrücken.
14. Für die Glasur die Schokolade hacken. Die Sahne mit dem Honig in einem Topf kochen. Die Schokolade sowie die Butter dazugeben und alles schmelzen lassen. Einige Minuten stehen lassen, danach die Glasur gleichmäßig über der Torte sowie an den Seiten verteilen. Evtl. eine Tortenpalette dazu verwenden.
15. Die Schokoladen-Eier nach Belieben am Rand und oben auf der Torte dekorieren, solange der Guss noch nicht getrocknet ist.
16. Die Torte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.