

Death by Chocolate

Zutaten für 1 Torte

- 500 g Schokolade (50 % Kakao)
- 150 g Butter
- 1 Schuss Rum
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 50 g Mehl
- 4 EL Kakao
- 1½ TL Backpulver
- 2 Vanilleschoten
- 4 EL Crème fraîche
- 200 ml Sahne



Zubereitung

1. 250 g Schokolade mit Butter und Rum im Wasserbad schmelzen
2. Eier mit Zucker, Mehl, Kakao, Backpulver und Vanille schlagen
3. Crème fraîche und flüssige Schokolade langsam unterrühren
4. Teig in einer gefetteten Backform bei ca. 175 Grad Celsius ca. 30 Minuten backen
5. Boden auskühlen lassen, dann für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
6. Boden aus der Form nehmen, Kruste entfernen und Boden in zwei Scheiben schneiden
7. Sahne erhitzen, restliche Schokolade darin schmelzen und erkalten lassen
8. Sahneschokolade zwischen den beiden Böden, auf der Torte und am Rand verstreichen
9. Torte im Kühlschrank aufbewahren und bei Zimmertemperatur servieren