

SCHOKO TORTE

5 Eier
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
110 g Mehl
1 Pck. Backpulver
5 EL Kakaopulver
150 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Schokoladenspäne
1 EL Butter, für die Form



850 ml Sahne
4 Pck. Sahnesteif
5 EL Kakaopulver

Was wird noch benötigt?

- 2 große Rührschüsseln
- Messbecher oder Waage
- Esslöffel
- Handrührgerät
- Teigspachtel bzw. Teigschaber
- Messer oder Garn
- hohe Schüssel (um Sahne zu schlagen)
- Springform (Durchmesser 24cm), Ofenhandschuhe

1. Blech aus dem Ofen nehmen und Backofen auf **180 °C Umluft** vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit etwas Butter befetten.
2. In einer großen Schüssel die Eier, den Zucker sowie den Vanillezucker geben und sehr schaumig rühren.
3. Dann das Mehl, das Backpulver, das Kakaopulver sowie die Nüsse miteinander vermengen und vorsichtig unter den Teig rühren.
4. Nachfolgend den Teig in die gefettete Springform füllen und für ca. 45 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen)
5. Dann den Kuchen aus der Form lösen, auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer in zwei Scheiben schneiden
6. Danach die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Kakaopulver in einem hohen Gefäß steif schlagen.
7. Dann eine Hälfte gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen.
8. Nun den zweiten Tortenboden vorsichtig darauf legen, die zweite Hälfte der Sahne gleichmäßig darauf verteilen, glattstreichen und die Torte mit Schokoladenspänen verzieren. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.