

Schoko – Oberstorte

Zutaten Tortenboden:

4 Eier, 150 g Zucker, 100 g Mehl, 2 EL Kakao, 1 Pck. Schokopuddingpulver, 1 /16 l Öl, 1 Messersp. Backpulver; Ribiselmarmelade zum Bestreichen;

Zutaten Creme:

1 EL Kristallzucker, 2 Dotter, 1 Ei, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 180 g erweichte Schokolade, 1 Schuss Rum, 2 EL starker Kaffee, 2 Becher Obers, 7 Blatt Gelatine;
1 Becher Obers zum Bestreichen und Verzieren.

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter und Öl vorsichtig dazu mischen. Mehl, Backpulver, Puddingpulver und Kakao zum Schluss unterheben. Den Teig in eine vorbereitete Tortenform füllen und bei 180°C etwa ½ Std. backen.

Den ausgekühlten Tortenboden mit Ribiselmarmelade bestreichen.

Für die Creme: Zucker, Dotter, Ei, Salz und Vanillezucker über Dampf warm aufschlagen und kalt fertig schlagen. Erweichte Schokolade, Kaffee und die in erwärmten Rum aufgelöste Gelatine (vorher in kalten Wasser einweichen) unterrühren. 2 Becher Obers cremig schlagen und unter die Schokomasse heben.

Um den Tortenboden einen Ring geben. Die Schokocreme einfüllen, glatt streichen und im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.

Mit geschlagenem Obers dünn bestreichen und nach Belieben verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!