

Schokoladentorte

125 g Butter, weich

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

80 g Johannisbeergelee

150 g Mehl

1 TL Backpulver

60 g Kakaopulver

1 TL Natron

250 g Buttermilch

Backofen auf 175°C vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen, Rand einfetten.

Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren.

Ein Ei nach dem anderen und dann das Gelee und die Buttermilch langsam einrühren.

Mehl, Kakao, Backpulver und Natron über die

Masse sieben und unterheben. Teig in die Springform füllen. Glatt streichen und ca. 45 min. backen. Danach 15 Minuten in der Form auskühlen lassen und herausnehmen.

Füllung

600 g Sahne

3 Tafeln Zartbitterschokolade

Die Sahne mit der Schokolade in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen und dann aufschlagen. Den Boden halbieren und $\frac{2}{3}$ der Creme auf den Boden streichen, den zweiten Boden darauf legen und mit der restlichen Creme einstreichen.

Verzieren kann man die Torte, wie es einem gefällt

