



# WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Dezember 2011

## Chocolate Torte

*von Christine Forsyth*

*Die Chocolate Torte gehört sicher in die Kategorie Verwöhn-Nachtisch. Die Schokolade ist nicht nur in der Füllung, sondern auch im Boden! Genau das Richtige für dunkle Winternächte. Dieses Rezept erscheint ebenfalls auf Wunsch einiger Teilnehmer.*

### Zutaten

#### Boden:

**80 g Butter**  
**60 g dunkle Schokolade (min. 70 % Kakao)**  
**225 g Vollkornkekse**

#### Füllung:

**180 g Butter**  
**180 g dunkle Schokolade (min. 70% Kakao)**  
**4 Eier**  
**180 g Dunkelbrauner Zucker (Dark Muscovado)**  
**180ml Creme Double**

### Zubereitung

#### Boden:

1. Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen und gut verrühren.
2. Die Kekse fein zerkrümeln und in die Schoko-Buttermischung rühren.
3. Eine runde Backform (ca. 23cm) einfetten, die Mischung gleichmäßig einfüllen und festdrücken. Anschließend ca. 30 min im Kühlschrank kühlen.

#### Füllung:

4. Nun die Butter und Schokolade für die Füllung im Wasserbad schmelzen, verrühren und abkühlen lassen.

**5.** Die Eier, den Zucker und die Creme Double in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten und danach die abgekühlte Schokoladen-Buttermischung unterrühren.

**6.** Die Füllung wird nun in die Form gestrichen und bei 180 °C ca. 45 min gebacken.

**Tipp:**

Die Chocolate Torte wird kalt serviert und ist besonders lecker mit Beeren und Sahne. Am besten schmeckt die Chocolate Torte am nächsten Tag.

**Guten Appetit!**