

Tarta de chocolate de la abuela

Beim Besuch von der Bodega BaiGorri haben wir den köstlichsten Schokoladekuchen von Maite Barruti, Küchenchefin gekostet. Da musste ich gleich nach dem Rezept fragen.

Beim ersten Nachbacken war meine Torte schon „en Bloc“ vor dem Backen. Nach dem Backen war sie sehr hart, aber super im Geschmack. ich übe weiter...

Nach dem ersten Testlauf kommt nun das vorläufige Rezept. In blau, so wie ich es das nächste Mal backen möchte

Zutaten:

650 g **bittere dunkle Schokolade*** (Kochschokolade)
200 g Margarine
150 g Zucker
15 ml Wasser
15 ml neutrales Pflanzenöl
3 Eigelb
500 g **400 g** Weizenmehl
2 Blatt eingeweichte Gelatine **weglassen**

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen

Backofen auf **165°C Umluft** vorheizen

Margarine und Zucker schaumig rühren, Eigelbe hinzugeben und weitermischen.

geschmolzene Schokolade, Wasser und Öl daruntermischen, am Schluss das Mehl kurz unterheben. In bebutterte Tortenform leeren und sofort auf der zweituntersten Rille 30 Minuten backen. Nach dem Backen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.



dies ist der erste Versuch... Torte noch ungebacken...

*Als Bitterschokolade definiert man Schokoladen mit einem Kakaogehalt ab 50 %. Zwischen 50 % und 70 % spricht man von Zartbitter- oder Halbbitter