

Andrassy - Torte

230 g Staubzucker

9 Eidotter

230 g Schokolade

230 g Butter

7 Eiklar (Eiweiss)

100 g geriebene
Schokolade als
Garnitur

Butter und Mehl für
die Form

Die Eier sollten Raumtemperatur haben.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.

Butter erwärmen und abkühlen lassen. Staubzucker und Eidotter gut schaumig rühren. Anschliessend die abgekühlte Schokolade zugeben. Weiterrühren bis die Masse cremig ist. Das Eiklar zu Schnee schlagen und zusammen mit der flüssigen, abgekühlten Butter unter die Schokoladenmasse ziehen. Eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Tortenform von ca. 18 cm Durchmesser vorbereiten.

2/3 der Schokoladenmasse in die vorbereitete Tortenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze) langsam backen. Mittlere - untere Rille (ca. 50 Minuten).

Das restliche 1/3 der Schokoladenmasse wird als Creme verwendet.

Die Torte in der Form erkalten lassen. Aus der Form nehmen und eventuell den Rand zurechtschneiden, da die Torte etwas zusammen fällt. Die Torte in der Mitte durchschneiden und mit etwas Creme füllen. Zusammensetzen und mit der restlichen Creme rundherum bestreichen. Mit der geriebenen Schokolade großzügig bestreuen. Die Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Torte kann am Vortag gebacken werden. Die Creme im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag die Torte ausfertigen.

