




## Schokotorte Conni spezial

Ein Geburtstag ohne diese tolle, super-schokoladige Torte ist für Conni vollkommen undenkbar. Back sie doch auch einmal – oder lass sie Dir zu Deinem Geburtstag schenken. Conni verrät Dir ihr Rezept für ihre absolute Lieblingstorte, damit die fröhliche Tortenschlacht schon bald beginnen kann!

 1 Stunde 45 Minuten

 Schwierig

 1 Torte

### Zutaten

<b>200 Gramm</b>	Butter
<b>200 Gramm</b>	Zucker
<b>200 Gramm</b>	Schokolade
<b>300 Gramm</b>	Mehl
<b>200 Gramm</b>	gemahlene Haselnüsse
<b>2 Esslöffel</b>	Kakaopulver
<b>1 Päckchen</b>	Backpulver
<b>4</b>	Eier
<b>125 Milliliter</b>	Milch
<b>Etwas</b>	Marmelade
<b>2 Becher</b>	Schlagsahne
<b>1 Esslöffel</b>	Kakao zum Bestäuben

### Schritte

- 1** Heize zunächst den Ofen auf 180 Grad vor. Lass die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen. Hacke die Schokolade in kleine Stücke.
- 2** Vermische in einer Rührschüssel den Zucker, das Mehl, die Nüsse, das Kakaopulver und das Backpulver miteinander.
- 3** Verquirl in einer zweiten Schüssel die Eier und gieße anschließend die Milch dazu. Rühre zuerst die Ei-Milch-Mischung unter die Zutaten in der ersten Schüssel und gib anschließend noch die geschmolzene Butter und die gehackte Schokolade dazu. Verrühre alles miteinander.
- 4** Fette eine Springform ein, bestäube sie mit Mehl und lege den Boden der Form mit Backpapier aus. Gib den Teig in die Form, verteile ihn gleichmäßig in der Form und backe ihn auf der mittleren Schiene circa eine Stunde bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen.
- 5** Ob der Kuchen fertig ist, kannst Du mit einem langen Holzstäbchen prüfen. Wenn Du damit in die Mitte des Kuchens pikst und beim Herausziehen kein weicher Teig an dem Stäbchen klebt, ist der Kuchen fertig.
- 6** Hole ihn aus dem Ofen, öffne den Rand der Springform und lass den Kuchen etwa zwei Stunden abkühlen. Anschließend hebst Du ihn aus der Form, ziehst das Backpapier unter ihm weg und legst den Kuchen auf einen großen flachen Teller oder ein Brett.
- 7** Nun zerschneidest Du den Kuchen vorsichtig mit einem langen Messer in zwei Hälften. Dabei lässt Du Dir beim ersten Mal besser helfen.
- 8** Schlage die Schlagsahne in einem hohen Becher mit dem Handrührgerät steif.
- 9** Bestreiche die untere Teighälfte zuerst dick mit Deiner Lieblingsmarmelade und streiche anschließend die Hälfte der Schlagsahne auf die Marmelade. Dann setzt Du die zweite Teighälfte vorsichtig darauf.
- 10** Die restliche Schlagsahne streichst Du mit einem Messer auf die Oberseite der Torte. Fülle einen Esslöffel Kakao in ein kleines Sieb und siebe ihn auf die Sahne.

### Das brauchst du noch

2 Rührschüsseln  
Schneebeesen oder Handrührer  
Backpapier  
Springform  
Flacher Teller oder Brett