



hr1-DOLCE VITA

Veronique Witzigmann  
**Schokotorte mit Schokocreme**

**ZUTATEN FÜR 1 TORTE**

**FÜR DEN TEIG:**

180 G MEHL (TYPE 550)  
120 G KAKAOPULVER (POUDRE DE CACAO, VALRHONA)  
1 TL SALZ  
1 ½ TL NATRON  
½ TL BACKPULVER  
1 EL GEWALZTER KAFFEE ODER LÖSLICHES ESPRESSOPULVER  
115 G BITTERKUVERTÜRE  
3 EIER (L)  
225 G WEICHE BUTTER  
140 G HELLER MUSCOVADO ZUCKER\*  
140 G BRAUNER ZUCKER  
115 G MAYONNAISE  
360 ML STARKBIER

**FÜR DIE CREME:**

70 G WEICHE BUTTER  
300 G PUDERZUCKER  
300 G FRISCHKÄSE (Z.B. PHILADELPHIA)  
60 G KAKAOPULVER (POUDRE DE CACAO, VALRHONA)  
1 PRISE QUATRE-ÉPICES  
2-3 MSP ORANGENABRIEB

**ZUSÄTZLICH:**

3 SPRINGFORMEN (20 CM DURCHMESSER)  
ETWAS BUTTER ZUM EINFETTEN DER FORM  
SPRITZBEUTEL  
STERNBANDTÜLLE (16 X 2 MM)  
LOCHTÜLLE (8 MM DURCHMESSER)



hr1-DOLCE VITA

## ZUBEREITUNG

Die Springform mit Backpapier auslegen, den Rand dünn mit Öl ausstreichen und Backpapierstreifen daran befestigen. Den Ofen auf 160° C vorheizen.

Für den Teig das Mehl mit dem Kakaopulver, dem Salz, dem Natron, dem Backpulver und dem Kaffeepulver mischen. Alles zusammen in eine Schüssel sieben. Die Kuvertüre klein hacken. Die Eier mit einer Gabel in einer weiteren Schüssel verschlagen.

In einer großen Schüssel die Butter mit den Zuckern cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier untermischen, dann die Mayonnaise untermischen. Im Wechsel das Bier und die Mehlmischung untermischen. Zuletzt die Schokoladenstücke unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die 3 Formen aufteilen und die Kuchen jeweils auf der mittleren Schiene für ca. 35 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stellen und in den Formen abkühlen lassen.

Für die Creme die Butter mit dem Puderzucker, dem Frischkäse und dem Kakaopulver cremig rühren. Mit Quatre épices und dem Orangenabrieb abschmecken.

Den ersten Boden auf eine Platte setzen und darauf Cremetupfen rundum von außen nach innen platzieren. Mit dem zweiten Boden bedecken und diesen nochmals mit Tupfen bespritzen. Den dritten Boden aufsetzen. Die restliche Creme in den Spritzbeutel mit der Sternbandtülle umfüllen oder einfach die Tülle wechseln.

Sollte die Creme während des Auftragens zu weich werden, kurz zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. Von außen beginnend rundum eng wellenförmig die Creme auf die Torte spritzen.

Die Torte für mindestens 3 Stunden kaltstellen.