# Schokoladentorte 2

für eine 28er Springform

***Zutaten:***

280 g Butter
240 g Zucker
180 g Mehl
6 Eier
200 g Zartbitterschokolade mit mindestens 70% Kakao-Anteil
400 ml Schlagsahne
5 EL weißer Rum
4 EL gestiftelte Mandeln
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver
Butter für die Springform

***Zubereitung:***

Die Eigelbe werden mit dem Zucker und der zimmerwarmen Butter schaumig gerührt. Dann den weißen Rum zugeben und kurz nochmals glattrühren. Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen, in die Eimasse gießen und gut vermischen. Mehl und Backpulver sieben und in den Teig geben. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Vorsichtig unter den Kakaoteig heben. Die Springform ausbuttern und mit dem Teig füllen. Auf den untersten Rost des 200° Celsius heißen Ofens stellen. Nach 15 Minuten die Mandeln auf den Teig streuen und die Temperatur auf 180° zurückschalten, weitere 20 Minuten backen. Erkalten lassen, aus der Springform nehmen und in Alufolie einpacken. Einen Tag durchziehen lassen. Vor dem Servieren dünn mit der steif geschlagenen und gesüßten Schlagsahne bestreichen.

*Tipp: Sehr saftig und hält sich längere Zeit im Kühlen.*