Schokoladentorte

für eine 26er Springform

Zutaten:

460 g dunkle Schokolade mit mindestens 52% Kakaoanteil
8 Eier
100 g Zucker
120 g Mehl
100 ml Vollmilch
1 Prise Salz
100 g Creme fraiche
320 g Butter
etwas Puderzucker
Butter für die Springform

Zubereitung:

Den Backofen auf 150° Celsius (Umluft 135°) vorheizen. Die Schokolade in Stücke brechen und beiseite stellen. Die Kuchenform buttern, die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker, das Eiweiß mit der Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl zum Eigelbschaum geben und durchrühren, das Eiweiß unterheben. Die Milch, die Creme fraiche und die Butter in einem Topf kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren. Unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Falls nötig, nochmals kurz erwärmen. Mit der Eicreme vermischen, in die gefettete Form geben und ca. 15 Minuten backen (mittlere Schiene). Mit Puderzucker bestäuben und kalt servieren.

Tipp: Eine schöne Kruste erhält man, wenn man den Ofen für die ersten 2 Minuten auf 200° Celsius (Umluft 180°) erhitzt.