

Tarta de chocolate de la abuela

Beim Besuch von der Bodega BaiGorri haben wir den köstlichsten Schokoladekuchen von Maite Barruti, Küchenchefin gekostet. Da musste ich gleich nach dem Rezept fragen.

Zutaten:

650 g bittere dunkle Schokolade* (Kochschokolade)
200 g Margarine
150 g Zucker
15 ml Wasser
15 ml neutrales Pflanzenöl
3 Eigelb
250 g Weizenmehl *(im Originalrezept stand 500 g, dann ist die Masse jedoch wie Beton...)*
2 Blatt eingeweichte Gelatine ich habe diese weglassen, da die Masse e schon sehr fest ist.

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen
Backofen auf **165°C Umluft** vorheizen
Margarine und Zucker schaumig rühren, Eigelbe hinzugeben und weitermischen.
geschmolzene Schokolade, Wasser und Öl daruntermischen, am Schluss das Mehl kurz unterheben. In bebutterte Tortenform leeren und sofort auf der zweituntersten Rille 30 Minuten backen. Nach dem Backen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Anrichtvorschlag:

darunter eine Mango Passionsfrucht Creme oder Orangencreme
oder mit Schlagrahm servieren.



**Als Bitterschokolade definiert man Schokoladen mit einem Kakaogehalt ab 50 %. Zwischen 50 % und 70 % spricht man von Zartbitter- oder Halbbitter*