



# Schokoladen Torte

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Traditioneller Schokoladenkuchen für familiäre Anlässe, einfach und schnell, gut haltbar

## Zutaten

- Für eine 24 cm große Springform:
- 250 g Mehl, gesiebt
- 250 g dunkle Schokolade
- 3 - 4 El Wasser
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Springform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben.

### Schritt2

Die Schokoladen mit dem Zucker und dem Wasser erwärmen, schmelzen lassen.

### Schritt3

Die Butter stückweise drunter rühren, vom Herd nehmen. Nach und die Eier unterheben und dabei kräftig 2 - 3 min. schlagen. Nunmehr das gesiebte Mehl nach und nach unterheben und in die vorbereitete Form füllen.

### Schritt4

Für ca. 55 min. bei 180 ° C auf der untersten Schiene backen, bis sich eine leichte Kruste gebildet hat, der Schokoladenkuchen innen aber noch schön saftig ist.

## **Schritt5**

Heraus nehmen, auskühlen lassen, mit einer großen Portion Schlagrahm servieren.

**Rezeptart:** Torten **Tags:** einfach und schnell, schokoladenkuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-torte/>