

# Rezept: Schokoladentorte 60 Jahre USG

## Zutaten für die Böden:

9 Stück Eier  
225 Gramm Butter  
225 Gramm Zucker  
225 Gramm Mehl  
225 Gramm Pralinenmischung \*)  
2 Päckchen Backpulver  
300 Gramm Schokoladenstreusel

## Zutaten für die Creme:

200 Gramm Milka-Vollmilchschokolade  
1 Glas Aprikosenmarmelade  
1000 ml Konditorsahne

## Für die Schokoladendecke:

2 Päckchen Kakaokuvertüre

## Für die Verzierung:

je nach Geschmack: Sahne, Sahnesteif, Marzipan, Farben

\*) Pralinenmischung: karamalisierte Haselnüsse und Mandel, die gemahlen wurden.

## Zubereitung:

Backform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Am besten gleich mehrere, wenn vorhanden. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Butter, Eigelb, Zucker, Mehl, Backpulver, Pralinenmischung und Schokoladenstreusel miteinander verrühren und das Eiweiß unterheben.

6 bis 7 EL Teig in die Springform geben und glattstreichen. In den kalten Backofen geben. Bei 200 Grad ca. 20 Min. backen. Jeden weiteren Boden ca. 15 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Aus dem Teig werden etwa 6 bis 7 Böden, je nachdem, wie dick man den Boden haben will. Böden abkühlen lassen.



Aprikosenmarmelade in eine Schüssel geben und glatt rühren. 2 Böden damit einstreichen. Milka-Schokolade fein raspeln. Sahne steif schlagen und Schokoladenraspeln unterheben. 1 Boden für den Schokoladenüberzug zurückbehalten.

1. Aprikosenboden auf eine Tortengarnierscheibe geben. 2. Boden daraufgeben und mit ca. 1/4 der Sahne einstreichen. 3. Boden daraufgeben und mit Sahne einstreichen. 2. Aprikosenboden draufgeben. Nächsten Boden daraufgeben und mit Sahne einstreichen. Je nachdem wieviele Böden man gebacken hat, die restlichen Böden mit Sahne bestreichen und darauf geben.

Etwas Sahne für den Rand zurückbehalten. Torte in den Kühlschrank stellen. Kuvertüre im warmen Wasserbad verflüssigen lassen und 1 Boden damit überziehen. Trocknen lassen.

Schokoladenboden auf die Torte geben. Rand mit der zurückgelassenen Sahne einstreichen.

Die Tortenoberseite je nach Geschmack dekorieren und verzieren.