



Schokoladentorte mit Chili und Ingwer

1 Torte 12 Stück.

Zubereitung ca. 75 Min. (zum Kühlen insgesamt 3 Std.)

- 130 g BASiC 80 (smartbitter Kuvertüre)
- 130 g glattes Mehl
- 6 Stk. mittlere Eier
- 130 g weiche Butter
- 40 g Staubzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 EL Ingwer (fein geraspelt)
- 1 kl. MSP Chilipulver
- 1 kl. MSP Salz
- 180 g Kristallzucker
- 100 g Marillenmarmelade (passiert)

Für die Form: Butter, Mehl

Glasur:

- 260 g BASiC 70 (nobelbitter Kuvertüre)
- 180 ml Schlagobers
- 50 g Honig

1. Backrohr auf 200°C vorheizen. Springform (Durchmesser 24 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen.

2. Mehl sieben. BASiC 80 in kleine Stücke schneiden und über Wasserdampf schmelzen. Eier in Dotter und Klar trennen. Weiche Butter mit Staubzucker, Vanille, Ingwer, Chili und Salz gut schaumig rühren.

3. Zuerst nach und nach Dotter, dann die geschmolzene BASiC 80 einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen und unter die Schokomasse heben. Mehl unterheben.

4. Masse in die vorbereitete Form füllen, gleichmäßig verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene/Gitterrost) ca. 45 Min. backen. Torte aus dem Rohr nehmen und in der Form auskühlen lassen.

5. Torte aus der Form lösen und einmal horizontal durchschneiden. Marmelade erhitzen und glatt rühren. Unteren Tortenboden mit ca. 3 EL Marmelade gleichmäßig bestreichen. Oberen Tortenboden darauf setzen. Restliche Marillenmarmelade rundum glatt auf der Torte verstreichen.

6. Für die Glasur kleingeschnittene BASiC 70 mit Obers und Honig verrühren und über Wasserdampf schmelzen, dabei öfter umrühren. Glasur über die Torte gießen und gleichmäßig verstreichen. Torte zum Festwerden der Glasur ca. 2 Stunden kühl stellen.