

z o t t e r



**BASIC**



Kochschokolade

## Schokotorte mit Kardamom und Himbeeren

1 Torte (12 Stück), Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden

- 300 g **BASiC** feinbitter Kochschokolade (fein gehackt)
- 250 g weiche Butter
- 1 Vanilleschote
- 1/2 TL Zimt (gemahlen)
- 2 TL Kardamom (gemahlen)
- 180 g Kristallzucker
- 5 Eier
- 2 EL glattes Mehl

### Garnitur:

- 100 ml Schlagobers
- 100 g Mascarpone
- 3 EL Staubzucker
- 250 g Himbeeren
- Butter, Mehl, Salz, Kakao

1. Backrohr auf 190°C vorheizen. Springform (Ø 24 cm) mit Butter und Mehl austreuen.

2. Kochschokolade und Butter über Wasserdampf langsam schmelzen. Inzwischen Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen.

3. Schokomischung mit einer kleinen Prise Salz, Zimt, Kardamom, Vanillemark und Zucker mit einem Schneebesen einrühren. Eier nach und nach unter die Masse rühren. Mehl darüber sieben und behutsam unterheben.

4. Masse in die Form füllen, gleichmäßig verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene/Gitterrost) ca. 35 Minuten backen. Am Ende der Garzeit sollte die Torte in der Mitte noch speckig sein. Torte aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

5. Obers cremig schlagen. Mascarpone mit Staubzucker verrühren und das Obers behutsam unterheben. Springform öffnen und abheben. Torte mit Mascarponecreme bestreichen, mit Himbeeren belegen und mit Kakao bestreuen.

