Triester Torte (von Ulla Wilke)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

200 g Zartbitter-Schokolade
100 g Zwieback
200 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
2 TL Backpulver
200 g Zucker
50 ml Rum
6 Eier
200 g Butter
150 g Aprikosenmarmelade
75 ml Sahne

Zubereitung:

100 g Schokolade und den Zwieback in einem Mixer zerkleinern. Mit Nüssen/Mandeln, Backpulver, Zucker, Rum, eiern und Butter zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig in eine Springform (∅ 24 cm) geben und im Backofen bei 175°C ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen. Marmelade in einem Topf auf dem Herd flüssig werden lassen. NICHT KOCHEN! Erkaltete Torte mit der flüssigen Aprikosenmarmelade bestreichen und wieder abkühlen lassen.
Die restliche Schokolade im Wasserbad auflösen, Sahne zugeben und zu einem Guss verarbeiten.
Torte mit dem Guss bestreichen und dabei den Rand nicht vergessen.