



Feine Schokoladentorte mit Chili-Johannisbeergelee

150 g Butter
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Zartbitterschokolade
2 Eier
4 Eigelbe
150 g Weizenmehl
25 g Kakao
1 gestr. TL Backpulver
4 Eiweiß
75 g Zucker
6 EL Johannisbeergelee
1Msp. bis 1/2 TL Chilipulver
100 g Zartbitterschokolade
5 EL Sahne

Zubereitung

Butter und Zucker geschmeidig rühren. Vanillezucker unterrühren. Schokolade auflösen und dazugeben. Eier und Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, sieben und löffelweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach zugeben und vorsichtig unter den Teig heben. Eine etwa 28 cm große Springform einfetten, den Boden mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Bei 160°C ca. 40 Minuten backen, auf ein Gitter stürzen, Backpapier abziehen und abkühlen lassen. Johannisbeergelee mit Chilipulver verrühren. Tortenboden einmal durchschneiden, mit 3EL Gelee bestreichen, mit dem oberen Boden bedecken und Deckel und Ränder mit restlichem Gelee bestreichen. Schokolade und Sahne im Wasserbad erhitzen, geschmeidig rühren, Torte damit überziehen und mit etwas Chili bestäuben.