

# Mohn-Schokoladentorte

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

etwas Fett  
Backpapier

**Teig:**

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
5 Eiweiß (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
5 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back  
120 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen (125 g)

**Zum Verzieren:**

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter  
3 EL Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**  
**Heißluft: etwa 150°C**

## 2 Teig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach mit Zucker schaumig schlagen. Eigelbe nach und nach hinzufügen und verrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Kuvertüre und Mohn-Back unterrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Zum Schluss Rum-Rosinen und Eischnee unterheben. Teig in der Springform gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten flachen Teller stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen. Tortenplatte auf den Kuchen legen und zurückstürzen.

## 4 Verzieren:

Mit einem Sternausstecher Sterne auf einen Bogen Backpapier zeichnen. Kuvertüre Chips in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden, Sterne spritzen und die Kuvertüre fest werden lassen. Vor dem Servieren Torte mit Puderzucker bestreuen. Sterne vorsichtig mit einem Tafelmesser lösen und auf die Torte legen.

Pro Portion/Stück E: 6,8g, F: 19g, Kh: 36g, Kj: 1462, Kcal: 350