



Triester-Torte



Diese saftige Torte schmeckt gut durchgezogen, etwa am 3. Tag am Besten. Es ist ein altes Rezept aus einem TM Kochbuch .

Rezept

1. Backofen auf 175 ° Ober-Unterhitze vorheizen. Springform mit Backpapier belegen & Rand fetten.
2. Schokolade, Zwieback und Haselnüsse in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
3. 2 TL Backpulver, 200g Zucker, 50 g Rum/Milch, 200 g Butter und 6 Eier zugeben und **1 Min./Stufe 4** mischen.
4. Teig in die Springform (Ø 24-26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen ca.45min backen. Boden abkühlen lassen.
5. Aprikosenkonfitüre in den Mixtopf geben und **1 Min./37°/Stufe 4** flüssig werden lassen.
6. Erkalte Torte mit der flüssigen Aprikosenkonfitüre bestreichen und abkühlen lassen
7. Für die Glasur Schokolade 5 Sek./Stufe 7 hacken, Rahm zugeben und **3 Min./50°/Stufe 2** zu einem Guss verarbeiten.
8. Torte mit dem Guss bestreichen und dabei den Rand nicht vergessen

Zutaten

Springform 24-26 cm Durchmesser

100 g Zartbitter-Schokolade, in Stücken
100 g Zwieback
200 g Haselnüsse (evtl.geröstet oder Mandeln verwenden)
2 TL Backpulver
200 g Zucker
50 g Rum oder Milch
200 g weiche Butter, in Stücken
6 Eier
150 g Aprikosenkonfitüre
100 g Zartbitter-Schokolade, in Stücken
50 g Rahm