



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### ***Oberst Fricke auf Torte***

20er Form

Ofen auf 180° O/U vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 150 g dunkle Kuvertüre
- ☺ 150 g Butter
- ☺ 6 Eier M
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 10 Tropfen Rumaroma
- ☺ Schokonaps nach Wahl zum garnieren





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Schokolade mit Butter auf einem Wasserbad schmelzen, zur Seite stellen
- ☺ Eier trennen
- ☺ Eiweiß mit Salz steif schlagen
- ☺ Die Eigelbe in die Schoko-Buttermasse einrühren
- ☺ Puderzucker durch ein Sieb dazurühren
- ☺ Eiweiß vorsichtig unterheben
- ☺ Form buttern
- ☺ Knapp 2/3 der Masse einfüllen, glattstreichen
- ☺ das restliche Drittel in den Kühlschrank stellen
- ☺ Ca 36 Minuten auf mittlerer Schiene backen
- ☺ Auskühlen lassen
- ☺ In die restliche Masse Rumaroma einrühren, auf dem Kuchen verteilen, mit den Naps garnieren
- ☺ Über Nacht in den Kühlschrank

**Wichtig: diese Torte eignet sich aufgrund der rohen Eier nur für die kalte Jahreszeit. Sie schmeckt auch am besten ganz kalt. Die Schokomasse wird nicht ganz fest, sondern bleibt etwas cremig. Die Torte lässt sich dennoch gut schneiden und schmeckt unfassbar schokoladig.**