

# Marinas superleckerer Schokoladenkuchen

## Torta al cioccolato

**Achtung:** Zu Chorfeiern darf ausschließlich Marina diesen Kuchen backen!!!

### Zutaten

200 g Blockschokolade zartbitter  
100 g Butter  
2 flache Essl. Mehl  
etwas Vanillezucker  
4 Eier  
200g Puderzucker

Backform (26 cm) buttern und mit Mehl ausstreuen. Der Backofen muss nicht vorgeheizt werden.  
Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen.

In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker verrühren.

Die Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen.

Die Schokomasse mit der Zuckermasse mit dem Handmixer gut verrühren.

Die Eigelbe unterrühren, den Eischnee unterheben, in die Form füllen.

In den Ofen, bei 170° (bis 180°) Heißluft ca. 40 (bis 45) Minuten backen.

Stäbchenprobe machen: Der Kuchen soll innen weich bleiben!

Auskühlen lassen.

Marinas Tipp: Sie dreht den Kuchen, so dass die gerade Seite nach oben zu liegen kommt.

Reichlich mit Puderzucker bestreuen.

**Buon appetito!**