

## Malakofftorte #5182

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Karibik  
Backen  
Torte  
Schokolade

180 g edelbittere Schokolade  
180 g zartbittere Schokolade  
75 g Butter  
75 ml frisch gebrühter Espresso  
75 g Zucker  
6 Eier; 3 davon getrennt  
1/2 tb Puderzucker

**\* ZUM GARNIEREN**

Orangenscheiben  
Puderzucker

Den Backofen auf 175°C vorheizen. In einer großen Schüssel über dem Wasserbad Schokolade, Butter Espresso und Zucker langsam schmelzen. Dabei gelegentlich umrühren. In einer getrennten Schüssel inzwischen die 3 ganzen Eier mit den 3 Eigelben vermischen und unter die Schokoladenmasse mischen; dabei empfiehlt sich, mit etwas Schokomasse zuerst die Eiermasse vorzuwärmen, damit sie nicht gerinnt, wenn sie mit der warmen Schokomasse vermischt wird.

Die Eiweiße derweil fast steif schlagen, den Puderzucker dazugeben und ganz steif schlagen. Vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Schokomasse heben. Eine ofenfeste Form ausbuttern (möglichst rund mit geraden Seiten) und die Schokomasse einfüllen.

Die Torte nun in ca. 35 min backen, bis sie etwas aufgegangen ist. Bei der Probe mit einem Messer sollte das innere noch feucht sein. 30 min auskühlen lassen, und mit Puderzucker und Orangenscheiben garniert servieren.

Rezept von Susanne Schäck Gesamtes  
Kochbuch unter  
<http://www.rze.uni-erlangen.de/erfinder/susanne/karibfutter.html>

nachbearbeitet und mit freundlicher Hilfe von MM-Buster formatiert von Petra Hildebrandt