

## Schokoladentorte

---

150 g Butter oder Margarine	
230 g Zucker	
6 Eigelb	
1 Prise Salz	
½ Päcklein Vanillezucker	schaumigrühren
200 g Schokolade, Crémant	
3 Esslöffel Wasser	mit dem Wasser auflösen, zugeben
125 g Mandeln, gerieben	
125 g Zwieback, gerieben	zugeben (mit Wallholz zerdrücken)
6 Eiweiss, steif	unter die Masse ziehen
eine Springform (24 cm Ø)	gut einfetten, Masse einfüllen

**Backen:** Auf der untersten Rille bei Mittelhitze (180°) ca. 50–60 Minuten.

### Glasure «Spinnen-Netz»:

375 g Puderzucker	
4 Esslöffel Wasser	
1–2 Esslöffel Kirsch	zusammen glattrühren. Davon 1 Esslöffel in einen Spritzsack mit feiner Tülle oder in selbstgedrehte Papiertüte geben
4 Esslöffel Schokoladepulver	daruntermischen, ein paar Tropfen Wasser beimischen

**Fertigmachen:** Mit der weissen Masse wird sofort, nachdem die Schokoladenmasse über die Torte verteilt ist, aus der Mitte ein Kreisel gezogen. Gleich anschliessend wird dieser Kreisel 8 mal aus der Mitte nach aussen und 8 mal umgekehrt, mit spitzem Messer, nach innen «durchzogen».

