Schokoladen-Kefir-Torte

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

1,0 Glas	heißes Wasser
100 g	ungesüßtes Kakaopulver
125 g	Butter
150 g	Zucker
2,0	Eier
300 g	Mehl
1,0 TL	Salz
1,0 TL	Vanillezucker
0,5 Päckchen	Backpulver
200 g	Kefir
200 g	Johannisbeergelee
200 g	Zartbitterschokolade
	Puderzucker zum Bestäuben

(Angaben für 1 Kuchen)



Durch das Hinzufügen von Kefir wird der Kuchenteig schön saftig. Schokoladenfans werden ihre Freude an dieser Torte haben.

Zubereitung

Den Kakao und das heiße Wasser durchschlagen und abkühlen lassen. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem aufgelösten Kakao mischen. Mehl, Salz, Vanillezucker, Backpulver und Kefir untermengen. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
Den Teig in eine Springform füllen und bei 180°C 40 Minuten backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen und dann längs halbieren. Die Unterhälfte mit dem Gelee bestreichen und die Oberhälfte wieder darauf legen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, den Kuchen damit überziehen und erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.