

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Prickelnd scharfe Susi-Torte

Zutaten

Für den Teig

- 125 g Kochschokolade
- 100 g Butter
- 2 ganze Eier
- 1 EL Mehl
- Prise Salz

Für die Paprika-Marmelade

- 1 Paprika
- 50 g Zucker

Für die Dekoration

- Schokoladesplitter
- Chili

Zubereitung

Für die Marmelade:

Paprika in Würfel schneiden und mit dem Zucker zu einer Marmelade einkochen lassen, auskühlen

Für den Tortenteig:

In einem Topf die Butter mit der Schokolade auf kleiner Flamme und ständigem Rühren dahinschmelzen und dann abkühlen lassen.

Nun 2 ganze Eier, eine Prise Salz und das Mehl zu einer glatten Creme unterrühren.

In eine mit Backpapier ausgelegte Form, ca. 15 cm Durchmesser gießen, 3 EL der Paprika Marmelade mittig versenken und im heißen Rohr ca. 25 min. bei 180 Grad backen

Am Schluss mit getrocknetem Chili und Schokoladesplitter dekorieren