

## „Großmuttertorte“ mit Weißmohn und Schokosoße:

### **Zutaten:**

8 Eier  
8 El Feinkristallzucker  
2 El Wasser  
150 g geriebene Kochschokolade  
200 g gequetschter Weißmohn

Für die Schokosoße:

½ kg Kochschokolade  
½ l Wasser

### **Zubereitung:**

8 Dotter mit 4 Esslöffel Feinkristallzucker und 2 Esslöffel Wasser schaumig rühren.  
8 Eiklar mit 4 Esslöffel Feinkristallzucker und einer Prise Salz zu steifem Schnee ausschlagen.  
Kochschokolade und Weißmohn vermischen und abwechselnd mit dem Schnee vorsichtig unter die Masse heben.  
Den Tortenformboden mit Backpapier auslegen und die Tortenmasse einfüllen.  
Mit 200 Grad Heißluft circa 50 Minuten backen.

### **Schokosoße:**

½ kg Kochschokolade mit einem halben Liter Wasser zergehen lassen und mit Schneebesen glattrühren.

Die Torte auskühlen lassen, ein Tortenstück schneiden und mit warmer Schokosoße übergießen und mit Schlagobers servieren.

**Gutes Gelingen und guten Appetit!**