

Schokoladentorte zum Löffeln

Zutaten für acht Portionen:

- 250 g Schokolade (mindestens 56 Prozent Kakao-Anteil)
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- Salz

Schokolade mit Butter schmelzen. Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Eimasse mit der leicht abgekühlten gut verrührten Schokoladenmasse vermischen. Das Eiweiß in mehreren Portionen vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine große Tarte-Form (30 Zentimeter Durchmesser) füllen und für ca. 30 Minuten in den auf 190 Grad vorgewärmten Ofen schieben.

Schmeckt lauwarm und abgekühlt. Es passen frische Beeren dazu.