



# SAFTIGER SCHOKOLADEBODEN FÜR MOTIVTORTEN

**Springform mit 24 oder 26 cm Durchmesser**  
**Biskuihöhe ca. 5-7 cm (ohne Hubbel)**  
**Kann 2-3 Mal horizontal durchgeschnitten werden**

## Zutaten für 1 Boden:

250 g Butter  
200 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre  
2 TL feinen Instant-Kaffee (alternativ Back-Kakao)  
250 g braunen Zucker (alternativ weißen)  
150 ml Wasser  
250 g Mehl  
50 g Back-Kakao  
1 Pkg. Weinsteinbackpulver oder normales Backpulver  
100 g Quark (alternativ Frischkäse oder Schmand)  
5 Eier Gr. M



## Vorbereitung:

Heizt den Backofen auf 160° O/U Hitze vor. Ihr könnt diesen Kuchen auch als Guglhupf oder Schokokuchen zubereiten, z.B in einer Guglhupfform. Wenn ihr ihn für Torten zubereitet, legt eine 24er Springform mit Backpapier aus (siehe Video).

## Zubereitung Biskuit:

- 1) Hackt die Kuvertüre/Schokolade in grobe Stücke und gebt sie zusammen mit der Butter, dem Instant-Kaffee, dem braunen Zucker und dem Wasser in einen Topf. Erwärmt die Zutaten auf mittlerer Stufe, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Masse sollte nicht kochen! Lasst sie abkühlen, bis sie sich nicht mehr heiß anfühlt.
- 2) Siebt Mehl, Kakao und Backpulver und vermischt sie in einer Rührschüssel. Fügt unter ständigem Mixen die lauwarmer Schokoladenmasse hinzu. Rührt dabei nicht zu lange. Sobald alles vermischt ist, hört ihr auf. Das gilt auch für die folgenden Schritte.
- 3) Rührt den Quark und nacheinander die Eier unter.
- 4) Füllt den Teig in die Backform um und backt ihn ca. 55-60 min lang. Bei der Backzeit kommt es drauf an, ob ihr einen Guglhupf backt oder einen runden Kuchen. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen!
- 5) Bei diesem Kuchen passiert es, dass er oben kleine Risse und einen Hubbel bekommt. Er enthält viel Flüssigkeit, die beim Backen entweicht und dadurch bildet sich der Hubbel. Das ist nicht schlimm ist, da dieser obere Teil ohnehin begradigt werden muss (bei Motivtorten). Bei der Guglhupfform ist das kein Problem, weil dieser Teil, wenn man ihn stürzt, ohnehin am Boden ist.
- 6) Entfernt den Springformrand und das Backpapier und lasst den Kuchen vollständig auskühlen. Schneidet die Böden, wie im Video gezeigt zurecht.

## Wichtige Tipps:

- 1) Biskuitreste (Hubbel usw.) könnt ihr einfrieren und daraus Cake Pops oder andere Leckereien machen (siehe Links).
- 2) Bereitet den Boden am besten einen Tag vorher zu und lasst ihn auskühlen. Wickelt ihn in Frischhaltefolie und lasst ihn im Kühlschrank ziehen.
- 3) Er kann Tage oder Wochen vorher zubereitet und gut verpackt eingefroren werden. Das macht ihm nichts und er schmeckt gleich gut.



## SOČNI, ČOKOLADNI BISKVIT ZA TORTE

**Okrugli kalup za torte sa 24 ili 26 cm promjera**  
**Visina biskvita je 5-7 cm (bez brežuljka na površini)**  
**Može se 2-3 puta horizontalno prerezati**

### Sastojci za 1 biskvit:

250 g maslaca  
200 g tamne čokolade/kuverture  
2 kašičice sitno mljevene instant kafe (alternativno kakao za kuhanje)  
250 g smeđeg šećera (alternativno bijelog)  
150 ml vode  
250 g brašna  
50 g kakaa za kuhanje  
1 prašak za pecivo (idealno je cream of tartar/vinski prašak za pecivo ali može i obični)  
100 g kvarka/posnog sira (alternativno svježeg sira ili milerama)  
5 jaja vel. M



### Priprema:

Zagrijte rernu na 160° stepeni gornji/donji grijači. Ovaj biskvit možete pripremiti i kao obični čokoladni kolač ili kao kuglof. Ako ga koristite za pripremu torte, obložite kalup za torte od 24 cm promjera pek papirom (postupak pogledajte u videu).

### Priprema biskvita:

- 1) Kuverturu/čokoladu nasjeckajte na sitne komadiće i stavite skupa sa maslacem, instant kafom, smeđim šećerom i vodom u jednu šerpu i zagrijavajte dok se čokolada ne otopi. Nije potrebno da smjesa kuha! Zatim šerpu maknite sa vatre i ostavite da se ohladi dok se na dodir više ne osjeća vreća.
- 2) Prosijte brašno, kakao i prašak za pecivo i pomiješajte u jednoj posudi. U suhe sastojke brzo i uz stalno miksiranje umiješajte čokoladnu smjesu. Ne miksajte predugo, nego samo dok se sastojci ne povežu. To vrijedi i za ostale korake.
- 3) Potom umiješajte kvark i jedno po jedno jaje.
- 4) Smjesu sipajte u pripremljeni kalup i pecite oko 55-60 min. Vrijeme pečenja zavisi i od kalupa koji koristite. Ako pravite kuglof, trebaće vam koji min više. Najbolje provjerite čačkalicom koja bi trebala da izađe čista.
- 5) Površina ovog kolača zna da popuca i da se napravi brežuljak na površini prilikom pečenja. To se desi zbog velike količine tečnih sastojaka u kolaču koji u vidu pare „izlaze“ i tako stvaraju brežuljak. To uopšte nije strašno. Kod kuglofa je ta strana kasnije na dnu a za tortu se taj brežuljak nakon hlađenja nožem svakako odreže ako želite ravnu tortu.
- 6) Odstranite kalup i pek papir i ostavite biskvit da se potpuno ohladi. Zatim ga režite na onoliko kora koliko vam je potrebno za tortu (pogledajte u videu).

### Bitni savjeti:

- 1) Ostatke biskvita (od brežuljka itd.) možete zamrznuti pa napraviti cake pops i druge slastice. Linkove do recepata sam postavila.
- 2) Biskvit pripremite najbolje jedan ili čak dva dana prije filovanja torte, ostavite da se ohladi pa ga umotajte u prozirnu foliju i stavite u frižider da malo „odstoji“. Tako samo postaje bolji i lakše će se rezati.
- 3) Možete ga i nekoliko dana ili sedmica prije ispeći pa dobro spakovanog u prozirnoj foliji zamrznuti. Tako ste uvijek spremni za pripremu torti a biskvitu to neće naškoditi.