



Zutaten:
 250 Gramm bittere Schokolade
 150 Gramm Zucker
 150 Gramm Butter
 150 Gramm Mehl
 5 Eier
 ½ Glas Wasser
 Aprikosenmarmelade
Guss:
 75 Gramm Zucker
 1/8 Liter Wasser
 Eine Tafel bittere Schokolade (100 Gramm)

Für die Torte:

- die bittere Schokolade schmelzen
- weiche Butter und 75 g Zucker rühren und dann die geschmolzene Schokolade hinzugeben
- die Eigelbe einrühren
- separat Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen
- den Schnee in den Teig einrühren
- das Mehl langsam hinzugeben und mit dem Kochlöffel rühren
- Backpapier in die Kuchenform legen und Teig darauf geben
- bei 180°, 50/60 Minuten backen
- auskühlen lassen
- Torte durchschneiden und mit der Aprikosenmarmelade füllen
- zwei Eßlöffel Marmelade auf der Torte streichen

Für den Guss:

- Zucker und Wasser 5 Minuten kochen lassen
- vom Feuer nehmen, die bittere Schokolade hinzugeben und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist
- das Ganze auf die Torte gießen und streichen
- kühl stellen (nicht in den Kühlschrank)