

Schokokusstorte

Zutaten für 1 Torte

Für den Biskuit:

3 Eier

150 g Zucker

150 g Mehl

30 g flüssige Butter

Für Creme und Topping:

9 große Schokoküsse

400 g Sahne, 2 Pakete Sahnesteif, 250 g Quark

Backpapier

Zubereitung:

1.Schritt

3 Eier, 150 g Zucker, 3 Eßlöffel Wasser

Eine runde Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiße und den Zucker zu einem stabilen Eischnee schlagen, 3 Esslöffel Wasser hinzufügen und nochmals weiter aufschlagen. Von Hand die Eigelbe in den Eischnee unterheben, schnelle Bewegungen vermeiden damit der Eischnee nicht zusammen fällt.



2. Schritt

150g Mehl, 30g flüssige Butter

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Das Mehl sieben und in 3 Portionen zu in die Eimasse unterheben. Zuletzt die flüssige Butter unterheben und die Masse in die Springform einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Min. backen.

3.Schritt

9 große Schokoküsse, 400 g Sahne, 1 Pakete Sahnesteif

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf ein Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Die Waffeln der Schokoküsse vorsichtig abtrennen und zum Garnieren beiseite legen. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und im Kühlschrank kaltstellen.

4.Schritt

250g Quark

Die abgetrennten Schokoküsse und den Quark mit dem Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Von Hand die Sahne unterheben. Einen Tortenring um den Biskuitboden stellen und die Schokokuss Masse darauf verteilen, ca. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Den Tortenring abziehen und die Waffeln in der Mitte durchschneiden und ringförmig auf der Torte verteilen.

Was wird noch benötigt?



Runde Springform Ø26, Handrührgerät, Teigschaber, Schüssel