

## **"After-Eight-Torte" von M. Klimasch, Bochum**

### Boden:

- 80 g Margarine**
- 80 g Zucker**
- 1 P. Vanillezucker**
- 5 Eigelb**
- 200 g Mandeln**
- 100 g geraspelte  
Blockschokolade**
- 1 TL Backpulver**
- 1 EL Rum**
- 1 EL Weinbrand**
- 5 Eiweiß**

### Für den Belag:

- 750 ml Sahne**
- 1 P. After Eight**
- 3 P. Sahnesteif**

### Zubereitung Boden:

Bis auf das Eiweiß alle Zutaten miteinander verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Den Teig in eine Springform mit glattem Boden geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 min backen. Den Boden gut auskühlen lassen.

### Belag:

6 After Eight's aus der Packung für die spätere Dekoration entnehmen. Sahne und restliche After Eight's aufkochen und über Nacht im Kühlschrank stellen. Masse am nächsten Tag mit dem Sahnesteif schlagen, auf den Boden geben und verteilen.

Torte nach Belieben dekorieren.

©2007- 2008 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.