

"Schokoladensahnetorte" von M. Lühning, Hemslingen

Zutaten Teig:

4 Eier

2-3 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

75 g Gustin

75 g Mehl

1 TL Backpulver

Zutaten Füllung:

1 l Sahne

2 Tafeln Herrenbitterschokolade

1 EL Nescafé

Teig:

Eier, Zucker, heißes Wasser und Vanillezucker 10min schlagen. Danach das Mehl, Gustin und Backpulver durchsieben und unter die Eimasse heben.

Teig in eine Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C U-/Oberhitze ca. 30 min backen.

Füllung:

Sahne, 1 1/2 Tafeln Schokolade und den Nescafé in einen Kochtopf geben und erhitzen bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Damit keine Haut entsteht gelegentlich umrühren.

Die Creme über Nacht in einen Kühlschrank stellen und am nächsten Tag den Tortenboden damit füllen.

1/2 Tafel Schokolade reiben und die Torte damit bestreuen. Einzelne Stücke mit einem Sahnetupfer garnieren.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

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