Schoko-Toast-Torte

Ich wollte eine Packung Toastbrot anders verwenden, als die Toastbrot-Scheiben einfach nur im Toaster zu toasten, mit Marmelade zu bestreichen und zu essen.

Also schaute ich im Internet, ob es eine andere Verwendung z.B. für einen Kuchen gibt.

Ich stieß auf ein Rezept für einen French-Toast-Schoko-Kuchen.

Wo genau ich dieses Rezept für den Kuchen im Internet fand, weiß ich leider nicht mehr so genau.

Ich habe das Rezept zwar übernommen, aber doch eine ganze Menge abgewandelt.

Somit ist dieser Kuchen eine Abwandlung eines French-Toast-Schoko-Kuchens.

Und ich erlaube mir, diese Zubereitung eine Torte zu nennen.

Es ist zumindest eine interessante Verwendung für eine Packung Toastbrot, wenn man diese anders als gewohnt verwenden will. Und für den einen oder anderen Leser hier sicherlich ein guter Hinweis.

Mein Fazit: Ich hatte beim Lesen des Rezeptes im Internet zuerst Bedenken, ob diese Torte überhaupt gelingt. Aber ich muss sagen, Daumen hoch, die Torte gelingt sehr gut. Sie schmeckt kräftig nach Schokolade und Kakao. Man schmeckt die Toastbrotscheiben gut heraus und diese verleihen der Torte etwas Stabilität.

Die Glasur ist zwar relativ fest und stabil, sie hätte jedoch noch ein Blatt Gelatine mehr vertragen.

Und vor allem eines, diese Torte ist sehr sättigend!

[amd-zlrecipe-recipe:1072]