Schoko-Crème-Torte



Schön mit Sesamsaat garniert

Mit Blattgelatine lässt sich sehr einfach eine schöne Torte zubereiten.

Und man braucht nicht einmal den Backofen anwerfen, denn der Kühlschrank übernimmt die ganze Arbeit.

Normalerweise ist eine solche Torte, für deren Füllmasse man einfach Milchprodukte wie Joghurt, Skyr oder Frischkäse verwendet, im Kühlschrank nach vier Stunden verfestigt und kompakt geworden.

Wenn man sicher gehen will, lässt man die Torte einfach über Nacht im Kühlschrank. Dann kann man sie passend zum Frühstück anschneiden.

Für diese Torte habe ich 1 l Skyr verwendet. Und für etwas mehr Geschmack eine Haselnuss-Schokoladen-Crème hinzugegeben. Nicht der Platzhirsch Nutella, sondern ein wenig bekannteres Produkt, das aber sogar vegan ist. Was aber wenig Bedeutung

hat, wird ja für die Füllmasse eben ein Milchprodukt verwendet. Da hätte man zu veganer Soja- oder Mandelmilch greifen müssen.

Schoko-Crème-Torte



3. Dezember 2021
von Thobie
Kategorie Torte
Zubereitungszeit
10 Minuten
Wartezeit
4 Stunden
Gesamtzeit
10 Minuten



Zutaten

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 500 g Haselnuss-Schoko-Creme (Glas)
- 15 Blatt Gelatine
- Sesamsaat

Anleitung

1. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser

einweichen.
3. Etwas Skyr in einem kleinen Topf leicht erhitzen.
4. Gelatine ausdrücken und mit dem Schneebesen im Skyr schmelzen.
5. Nach und nach den restlichen Skyr dazugeben, unterrühren und leicht erhitzen.
6. Crème dazugeben, ebenfalls schmelzen und alles gut verrühren.
7. Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.
8. Backform mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank geben.
9. Herausnehmen und Sesamtsaat über der Torte verstreuen.
10. Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Schlagwörter

Blattgelatine,
Fett,
Schoko-Creme,
Skyr,
Toastbrot

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/12/03/schoko-creme-torte/