Schokoladentorte



Mit Schokoladencreme

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Milch
- 350 Schokoladencreme (als Brotaufstrich)
- 14 Blätter Gelatine

Zur Dekoration:

- weiße Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Aufbewahrungszeit im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Weiße Schokoladenraspeln als Dekoration

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Im Gefrierschrank braucht er nur eine halbe Stunde zum Erhärten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Milch geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Schokoladencreme dazugeben, ebenfalls auflösen und verquirlen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Im Gefrierschrank braucht die Torte nur 2–3 Stunden zum Aushärten.

Herausnehmen, mit Schokoladenraspeln garnieren, Backform und -papier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!