Rezept

Igeltorte

Ein Rezept von Igeltorte, am 11.11.2026

Zutaten

200 g	Vollmilchschokolade
100 g	Zucker
3 Stück	dunkler Wiener Böden (Fertigprodukt)
2	Zuckeraugen
1	Zahnstocher
300 g	Sahne
200 g	weiche Butter
60	Schokosticks
1	schokolierter Haselnusskern

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 32 g F, 5 g EW, 47 g KH

Zubereitung

1. Für die Creme die Schokolade grob hacken. Die Sahne zusammen mit dem Zucker aufkochen, die Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen. Mindestens 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Die Butter cremig rühren. Die Schokoladensahne langsam unter ständigem Rühren untermischen, bis eine feste Creme entstanden ist.

2. 2 Böden mit Schokoladencreme bestreichen. Die 3 Böden übereinanderstapeln. Seitlich jeweils ein Viertel des Kuchens mit einem scharfen Messer wegschneiden, aus dem mittleren Kuchenstück einseitig ein spitz zulaufendes Stück als Igelkopf schneiden. Die Seitenteile mit der Schnittfläche auf das Mittelstück legen.

3. Den Igel ringsum mit der restlichen Schokoladencreme bestreichen. Die Schokosticks halbieren und als Stacheln in den Igel stecken. Die Zuckeraugen auflegen. Die schokolierte Haselnuss auf einen Zahnstocher spießen und als Nase vorn in den Kuchen stecken.