

Rezept

Igeltorte

Ein Rezept von Igeltorte, am 09.10.2024

Zutaten

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

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 schokolierter Haselnuss auf einen Zahnstocher spießen und als Nase vorn in den Kuchen stecken.