

Rezept

Schoko-Sahne-Torte

Ein Rezept von Schoko-Sahne-Torte, am 17.04.2024

Zutaten

600 g Sahne	150 g Zartbitter-Schokolade
80 g Vollmilch-Schokolade	3 Päckchen Sahnesteif
3 Päckchen Vanillezucker	60 g Zucker
20 Eiswaffeln	5 Eier
250 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
125 g Mehl	125 g Speisestärke
2 TL Backpulver	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne mit der Schokolade kurz aufkochen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Über Nacht kalt stellen.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 5 EL warmes Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, unterheben. Den Eischnee unterziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen. Den Biskuit aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Biskuit auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.

3. Die Schokosahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Einen Boden mit einem Tortenring umschließen. 15 Eiswaffeln mit einem Messer halbieren. Rundherum hochkant auf den Boden stellen, eventuell mit etwas Sahne fixieren. Zwei Drittel der Schokosahne einfüllen und glatt streichen. Die restliche Sahne in eine Tortenspritze füllen.

4. Den zweiten Boden zerbröseln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, etwas abkühlen lassen und auf der Schokosahne verteilen. 4 Std. kalt stellen. Die Torte mit Sahnetupfern und den restlichen Eiswaffeln garnieren.