



Schokotorte



Zutaten

Menge

950 g	Vollmilchschokolade
900 ml	Sahne
3	dunkle Wiener Böden
6 EL	Apfelmus
6 EL	Erdnussbutter
50 g	weiße Fondant-Masse
50 g	grüne Fondant-Masse
3 EL	Konfetti-Streusel
1 EL	essbarer Goldstaub
8	Belegkirschen
3	Wunderkerzen

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Stücke

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2810 kJ, 671 kcal, 57,6 g Kohlenhydrate, 9,88 g Eiweiß, 44,2 g Fett, 110 mg Cholesterin, 2,80 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

Zubereitung

Unsere 100.000 Abonnenten feiern wir mit einer super leckeren Abonnenten-Torte und sagen Danke.

Step 1:

Als erstes kümmerst du dich um die Ganache. Dazu brichst du die Schokolade in kleine Stücke und gibst sie in eine Schüssel. Die Sahne kurz aufkochen lassen und auf die Schokolade gießen.

Step 2:

Kurz stehen lassen und anschließend die Mischung gut durchrühren, bis du eine gleichmäßige Schokomasse hast. Die Ganache am besten über Nacht an einem kühlen Ort abkühlen lassen. Vor dem Verarbeiten solltest du die Ganache mit einem Handrührgerät kurz aufschlagen.

Step 3:

Dann trennst du die Wiener Böden vorsichtig voneinander. Nun verstreichst du zwei Esslöffel Apfelmus und drei Esslöffel Erdnussbutter auf zwei der Wiener Böden. Dann ein Viertel der Ganache auf die erste Schicht geben, die zweite Schicht vorsichtig aufsetzen und nochmals ein Viertel der Ganache auf die zweite Schicht verteilen.

Step 4:

Dann setzt du den letzten Boden auf und bestreichst ihn wieder mit Apfelmus. Nun verteilst du die restliche Ganache auf der Oberseite und den Seiten der Torte, sodass die Torte ringsum mit Ganache bedeckt ist.

Step 5:

Nun kannst du die Torte verzieren. Für unsere Abonnenten-Special-Torte kannst du aus weißem und grünem Fondant einen kleinen Edgar formen. Dann verteilst du die Konfetti-Streusel auf den Seiten der Torte und bestäubst die Oberseite der Torte mit Goldstaub. Zum Schluss setzt du die Edgar-Figur in die Mitte der Torte und verteilst die Belegkirschen um ihn herum. Zum Servieren kannst du noch ein paar Wunderkerzen anzünden und auf die Torte stecken.

