



Kinder Schokolade Torte

Zutaten Boden: (18er Form)

80g Mehl
20g Backkakao
4 Eier
110g Zucker
1 P. Vanillezucker

Zutaten Füllung:

300g Frischkäse
1 TL Zitronensaft
125g Kinder Schokolade
200g Sahne
1 P. Vanillezucker
3 TL San Apart
200g TK-Beeren

Zur Deko:

3-4 P. Kinder Schokolade
200g Sahne
Zuckerperlen

Zubereitung Boden:

Backofen auf 160°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Mehl und Backkakao mischen. Eier, Zucker und den Vanillezucker mind. 6 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl-Mischung vorsichtig unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 18er Springform füllen und ca. 35-40 Min. backen.

Biskuit komplett auskühlen lassen, danach den Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

Zubereitung Füllung:

Frischkäse und Zitronensaft glattrühren. Kinder Schokolade klein würfeln. Sahne mit Vanillezucker und San Apart steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. Beeren und gewürfelte Kinderschokolade ebenfalls unterheben.

Ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf verteilen und ebenfalls glattstreichen. Dritten Boden auflegen und abgedeckt für ca. 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nachdem kühlen die Torte mit den Schokoriegeln umstelle, etwas an der Creme andrücken und anschließend mit einem Geschenkband fixieren. Sahne steif schlagen und die Torte noch mit Tuffs und Zuckerperlen verzieren.