

Schokosahne Torte

26 cm Ø

Zutaten:

2 Scheiben Schokobiskuitboden,
1 Mürbeteigboden,
2 Esslöffel Schoko-Nusscreme zum bestreichen,
1 Liter Schlagsahne,
1 Schnapsglas 54% Rum,
50 g kaltes Wasser,
Raspelschokolade,
Schokostreusel,
16 Schokodekor-Ornamente.



Zutaten Sahnestand:

100 g Puderzucker,
45 g Sofort-lösliches Gelatinepulver,
45 g Kakaopulver,
15 g fein geriebene Zartbitterschokolade,
trocken vermischen.

Zubereitung:

Einen 26er Tortenring auf der Innenseite mit Salatöl einölen.

Den Mürbteigboden mit der Schoko-Nusscreme bestreichen und mit einer Scheibe Schokobiskuitboden zusammensetzen und den Tortenring darum stellen.

Die zwei Biskuitböden mit dem Rum beträufeln.

Die Sahne zu etwa $\frac{3}{4}$ aufschlagen,

den Sahnestand mit dem Wasser unter die geschlagene Sahne rühren.

Etwa $\frac{1}{3}$ der Sahne auf den untersten Boden aufstreichen,

den obersten Biskuitboden auflegen,

das zweite drittel der Sahne aufstreichen und die Torte mit einem Palettenmesser oben glattstreichen.

Die Torte in 16 Stücke Markieren,

die Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit 10er Sterntülle füllen und Tupfer aufspritzen.

Die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Ring nach oben abziehen, den Rand der Torte mit einem Teigschaber glattstreichen.

Den unteren Rand der Torte einen Fingerbreit mit Schokostreusel bestreuen.

Die Torte oben auf der freien Stelle in der Mitte mit Schokoraspel bestreuen und die Schoko-Ornamente auflegen.