# Schoko Traum

*Von Melanie*

Schokoladen Biskuit mit Schokosahne und Drip Überzug mit Naschi Deko



| VORBEREITUNG | BACKZEIT | RUHEZEIT | GESAMT |
|---|---|---|---|
| **1 Std.** | **25 min** | **n/a** | **1 Std. 25 min** |

*12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel*

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **6** | Eier |
| **180 g** | Zucker |
| **1 TL** | Vanillepaste |
| **140 g** | Mehl |
| **40 g** | Kakao |
| **1 TL** | Backpulver |
| **1 Prise** | Salz |
| **50 g** | Vollmilch-Zartbitter- und Kaffeeschokolade |
| **600 g** | Sahne |
| **150 g** | Zartbitterschokolade |
| **15 g** | Kokosfett |
| | Süßigkeiten |

## Werkzeuge

- Waage
- Springform

## Zubereitung

01 Ofen vorheizen Umluft 180Grad.

02 6 Eier in eine Rührschüssel geben und 2 Minuten aufschlagen.

03 Zucker und Vanillepaste hinzufügen und 10 Minuten aufschlagen

04 Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und vorsichtig unterheben

05 in eine mit Backpapier vorbereitete Backform geben

06 Bei 180 Grad 25 Minuten backen und den Boden danach auskühlen lassen (über Nacht)

07 600g Sahne mit je 50g Zartbitter, Vollmilch und Kaffeeschokolade erwärmen und die Schokolade auflösen.

08 Schokosahne über Nacht in den Kühlschrank

### 1. NÄCHSTEN TAG:

01 Sahne aufschlagen

02 Boden in drei Teile teilen

03 Untersten Boden auf eine Tortenplatte geben und mit ca. 4 Esslöffel Sahne bestreichen.

04 Zweiten Boden auflegen und Schritt wiederholen.

05 Dritten Boden auflegen und nun gleichmäßig die Sahne verteilen so dass alles schön gerade ist.

06 Sahne auch am Rand glatt ziehen.

07 150g Zartbitterschokolade mit 15g Kokosfett auflösen.

08 Das Ganze so über die Torte gießen, dass es an den Seiten etwas herunterläuft.

09 Nun mit Süßigkeiten dekorieren und im Kühlschrank hart werden lassen