Schokoladen Torte a la Owi

Von Nadin

Es ist eine schnelle Torte. Schoko Bisquitböden habe ich das Rezept von der Kuchenfee genommen. Für ganz faule gibt es auch Wiener Böden zu kaufen z. B. REWE.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**25 min**	**n/a**	**45 min**

4 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

	Schoko Biskuit Böden nach dem Rezept von der Kuchenfee. Oder bei Rewe Wiener Böden *sind 3 Stück drin*
800 ml	Sahne *4 Becher*
200 g	dunkle Schokolade ab 70%
4	Sahnesteif

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Als erstes stelle ich eine Schüssel in den Kühlschrank für eine halbe Stunde

02 einen Topf mit Heiss wasser

03 darauf eine Schüssel und Schokolade schmelzen

04 dann 4x Sahnesteif und 4x Sahne aufschlagen, in der kalten Schüssel, bis sie fest ist

05 nun langsam die Sahne in der Schokolade unterheben

06 einen Ring um die Torte legen

07 Und nun Böden und Creme Schichten

08 es bleisl Creme über, die in eine kleine Schüssel tun

09 Torte und seperate Creme über Nacht in den Kühlschrank

10 am nächsten Tag die Torte mit einem heissen Messer(heiß Wasser) von dem Rand lösen

11 seperate Creme leicht mit einem schluck Milch aufschlagen und den Rand einkleiden

12 Man kann auch mit einem Spritzbeutel Rosetten spritzen und mit Schokolade garnieren