

Schoko-Minz-Torte



Zutaten:

für den Teig

6 Eier

6 EL Wasser

300 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

300 g Mehl

2 EL Kakaopulver

1/2 Päckchen Backpulver

für die Füllung

2 Päckchen (à 200 g) Pfefferminz-Schoko-Täfelchen

4 Becher (à 200 ml) Sahne

3 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Eier, Zucker und etwas Wasser schaumig rühren, Mehl, Kakao und Packpulver gesiebt unter heben. bei ca.160°C zu einem Boden backen (20 - 25 Min.)

Pfefferminz-Schoko-lade grob raspeln oder schneiden und vorsichtig unter die steife Sahne (mit Sahnesteif und V-Zucker) heben und zu einer Torte mit drei Böden in einem Ring einsetzen. mind. 4 Std. im Kühlschrank kühlen.

Den Rand mit Schoko-Späne verzieren, und den Deckel mit Sahnetupfen und Minzblätter garnieren.

[Kuchen](#)

[Süßes Gebäck](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/schoko-minz-torte>

Last update: **25.03.2022 18:16**

