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?rev=1577554600

Last update: **25.03.2022 18:16**