

Blaubeer-Schokoladen-Sahnetorte



Schokoladenboden

200g Kakaopulver
200g Mehl
3 TL Backpulver
60g Zucker
3 Eier

200 ml Sahne

125ml Butter

Alles verrühren und in eine Backform geben und bei 150 Grad backen

Boden nach dem Backen vollständig abkühlen lassen.

1 Liter Schokoladenpudding nach Anweisung kochen

200g Schokolade in Warmen Pudding auflösen gibt bessere Schokoladennote

Pudding gut mit Klarsichtfolie abdecken. Gut durchkühlen

Schokoladenboden zweimal vertikal schneiden.

Erster Boden in ein Tortenring legen. Ca. 1cm zwischen Boden und Ring offen lassen. Für die Löffelbiskuit.

Löffelbiskuit an einer Seite kürzen.

300g Blaubeeren auf dem Boden verteilen.

400g Sahne aufschlagen

Pudding mit zwei Päckchen Gelatine Fix mischen und die Sahne unterheben.



Auf den ersten Boden die Hälfte der Creme geben.

Zweiten Boden auflegen und den Rest der Creme drauf geben.

Eiswunder oben drüber geben und verzieren.

Eiswunder wird beim Kühlen hart.



© Dr. Bob & Dirk Mohr