

Schokokuss-Torte

Die Schokokuss-Torte ist das ideale Rezept für den nächsten Kindergeburtstag. Der süße Nachtisch gelingt mit Schwedenbomben, Dickmanns oder andere Schokoküsse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

für den Biskuitteig

50 g	Butter (zerlassen)
4 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
1 Packung	Schokoladenpuddingpulver

Schokokuss-Creme

5 Stk.	Schokoküsse (groß)
500 ml	Schlagobers
6 Blätter	Gelatine
250 g	Schärdinger schlanke Linie Mgertopfen (Quark)
1 Packung	Vanillezucker

für die Dekoration

50 g	Zartbitterschokolade (gehackt)
	Zuckerschrift

1 Packung	Zuckeraugen
3 Stk.	Schokoküsse (groß)
8 Stk.	Schokoküsse Mini
	Smarties
	Mini-Marshmallows
	Streusel
100 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für die **Schokokuss-Torte** eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zuerst den Biskuitteig zubereiten, dazu die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen und unterrühren. Die zerlassene Butter zugeben und unterrühren. In die Springform füllen, glatt streichen und im Backofen zirka 35 Minuten backen. Vom Ofen nehmen, Springform lösen, und auf einen mit Backpapier belegten Rost stürzen. Den Springform-Boden entfernen und vollständig auskühlen lassen. Einmal waagrecht durchschneiden, danach den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darüber geben.
3. Jetzt die Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. Die Waffeln von den Schokoküssen abschneiden und beiseitelegen. Den Magertopfen mit Vanillezucker verrühren, Schokoküsse unterrühren. Jetzt die Gelatine zugeben und verrühren. Den Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die Schokoküsse-Creme auf den Biskuitboden geben, verteilen und glattstreichen. Mit dem zweiten Boden abdecken.
4. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden durch kühlen lassen.
5. Für die Dekoration die Zartbitterschokolade schmelzen, und damit die Schokoküsse ankleben. Schokoküsse bestreichen und mit Smarties und Marschmallows je nach Lust und Laune verzieren. Die beiseite gestellten Waffeln mit Schokolade bepinseln und mit Streuseln verzieren.
6. Für die Schokoglasur die Schokolade über ein Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel über die Schokokuss-Torte verteilen, und am Rand Tropfen ablaufen lassen.

Tipp