

Schokokusstorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Wiener Tortenboden (zweistöckig), 350 gr Mandarinen (Abtropfgewicht), 12 Schokoküsse, 250 gr Sahnequark, 1 Teelöffel Zitronensaft, 25 gr Zucker, 150 gr Saure Sahne, 500 ml Schlagsahne, 3 Päckchen Sahnesteif, 12 Blatt Zitronenmelisse.

Die Vorbereitungen:

Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. 12 Mandarinspalten zum Garnieren raussortieren.

Den untersten Wiener Boden auf der Tortenplatte positionieren und die restlichen Mandarinspalten hierauf verteilen.

Die Waffeln der Schokoküsse vorsichtig abtrennen, zum Garnieren vierteln und beiseite stellen.

Die Zubereitung:

Die Schokokussmasse mit Quark, Zitronensaft, Zucker und saurer Sahne verrühren (am besten per Rührbesen bzw. Handrührgerät oder Küchenmaschine). Die Sahne steif schlagen und anschließend portionsweise unter die Quarkmasse heben.

Zwei Drittel der Masse gleichmäßig auf die Mandarinen streichen und den oberen Boden darauflegen. Mit der restlichen Masse den oberen Boden und den Rand bestreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kühl stellen.

Dann die Torte mit den geviertelten Schokowaffeln, den Mandarinspalten und den Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Guten Appetit - die Torte ist wirklich sehr lecker und keinesfalls so süß oder quietschig, wie man denkt! Probiert es einfach mal aus... ;-)

Tipp:

Anstelle der Mandarinen geht natürlich sämtliches anderes Obst, z. B. Sauerkirschen oder Bananen.