

Grillagetorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 l Sahne, 2 Baiserböden vom Bäcker, 200 gr Schokoladenraspel Zartbitter, 1 Teelöffel zuckerfreier Kakao zum Verzieren, 1 mal Alufolie, 1 mal Springform 26cm.

Die Vorbereitungen:

Baiserböden zerbröseln, Sahne schlagen, Springform gut mit dicker Alufolie auskleiden.

Die Zubereitung:

Zerbröselten Baiser mit Schokoladenraspel vermengen und die geschlagene Sahne unterheben.

Die Sahne-Schoko-Baisermischung in die Springform füllen und gut mit Alufolie verschließen.

Mindestens 10 Stunden einfrieren, Springform lösen und die Alufolie entfernen. Die gefrorene Torte mit Kakaopulver bestäuben.

(ca. eine Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen) - sehr lecker :-)))