

# Schokokuss - Torte bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

1 Tortenboden (Fertigprodukt oder selber backen), 12 große Schokoküsse, 500 gr Magerquark, 2 Esslöffel Milch, 2 Becher Cremefine zum Schlagen oder Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif.

## **Die Zubereitung:**

Die Böden von den Schokoküssen abtrennen und zu Seite legen.

Schaummasse in eine Schüssel geben und mit der Milch und dem Quark verrühren.

Cremefine (oder Sahne) mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmasse unterheben.

Diese Masse nun auf den Tortenboden verteilen und glattstreichen.

Kuchen mit den Böden der Schokoküsse verzieren und vor dem Servieren ca. 0,5 - 1 Stunde kaltstellen.