

SCHOKOKUSSTORTE

(Springform 20cm)

Für die Böden

- 3 Eier
- 170g Zucker
- 230g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100ml Öl
- 120ml Mineralwasser
- 2,5 EL Backkakao

Für die Schokokusscreme

- 200g Speisequark (20%)
- 200g Sahne
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 8 große Schokoküsse
- 1 Spritzer Zitronensaft

Für die Deko

- 1 großer Schokokuss
- einige kleine Schokoküsse
- Mini-Schokolinsen
- 100g Zartbitterkuvertüre
- 15g Palmin



Für die drei Böden einfach alle Zutaten für den Boden in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührbesen des Handrührgeräts gut vermengen. Eine 20cm-Springform mit Backpapier auslegen und ein Drittel des Teiges einfüllen. Den ersten Boden im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) etwa 10 Minuten backen. Den Boden vom Springformrand lösen, auf einen Teller stürzen, das Backpapier wieder einspannen und mit dem restlichen Teig zwei weitere Böden backen. Komplet auskühlen lassen.

Für die Schokokusscreme die Böden von den Schokoküssen trennen und die Böden vernaschen. Die Schokoküsse mit dem Quark und dem Zitronensaft vermengen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkcreme heben.

Nun den Boden mit der ebensten Oberfläche heraussuchen, das wird der oberste Boden! Einen der anderen beiden Böden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Schokokusscreme darauf verteilen, den zweiten Boden drauflegen und die übrige Creme darauf verteilen. Mit dem schönsten Boden abschließen.

Für den Schokoladenguss die Zartbitterkuvertüre kleinhacken und zusammen mit dem Palmin über dem Wasserbad schmelzen. Über die Torte geben und dabei den Guss an den Seiten vorsichtig herunterlaufen lassen. Sofort mit Schokoküssen und Schokolinsen garnieren und den Guss trocknen lassen.