



Schokokusstorte mit Quarkcreme

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Rezept für: 1 Torte

Zutaten:

Für den Biskuitboden:
Hier sparen wir uns Zeit und Zutaten und nehmen einen fertigen dunklen Wiener Boden aus dem Supermarkt

Für die Creme:
9 große Schokoküsse
400 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
250 g Quark

für die Deko:
1 Packung kleine Schokoküsse
Dekoaugen und Zuckerschrift um die Augen auf die Schokoküsse zu kleben.

Zubereitung:

Da der Biskuitboden praktischerweise bereits fertig vor uns liegt, steigen wir sofort in die Zubereitung für die Creme ein.

Dafür brauchen wir
9 große Schokoküsse
400 g Sahne und
1 Tüte Sahnesteif
250 g Quark

Zunächst die Waffeln der Schokoküsse vorsichtig abtrennen und beiseitelegen, die werden später noch für die Garnitur gebraucht.
Nun die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und im Kühlschrank kaltstellen.
Die Schaummasse der vorher abgetrennten Schokoküsse zusammen im Mixer mit dem Quark verrühren.
Jetzt von Hand die Sahne unterheben.

Damit nichts verloren geht, einen Tortenring um den Biskuitboden stellen und die Schokokuss-Quark-Masse gleichmäßig darauf verteilen, auch die Seite eincremen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Nun den Tortenring abziehen und die Torte mit einem Tortenteiler einteilen. Jetzt können die kleinen Schokoküsse darauf verteilt werden, Augen aber bitte vorher ankleben sonst wird es eine feine Schweinerei.

Bemerkungen: Die Einteilung ist wichtig, damit die Schokoküsse später beim Anschneiden nicht im Weg stehen.