

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Kalte Schokoladen-Torte

20 Butterkekse
100 g gehackte Mandeln
200 g Schokoladenaufstrich
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
400 g Creme fraiche
2 Gläser Kirschen
1 Päckchen
roter Tortenguß

Sahne für Sahnetupfer

Zubereitung:

Die Butterkekse zerbröseln und mit den Mandeln und dem Schokoladenaufstrich vermischen.
Die Butterkekse zerbröseln und mit den Mandeln und dem Schokoladenaufstrich vermischen.
Die Masse in eine Springform direkt auf die Tortenplatte pressen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steifschlagen, mit der Creme fraiche mischen und auf die Masse aus Schokoladenaufstrich bestreichen. Die gut abgetropften Kirschen auf der Sahne verteilen. Zum Schluß den Tortenguß, nach Packung, zubereiten und auf den Kirschen verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren den Tortenaufleger auf den Kuchen legen, den Rand mit Sahnetupfer verzieren.