

Chantals Schokokusstorte

Mis
Rezept



ZUTATEN

Für eine Springform von 26cm Durchmesser.

Für das Schokoladenbiscuit:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 2-3 EL Kakaopulver
- 100 g Weissmehl
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung und den Überzug:

- 5 dl Rahm
- 250 g Halbfettquark
- 8 grosse Schokoküsse, Boden entfernt
- 3 Bananen
- 8 kleine Schokoküsse
- Reichlich Schokoraspel

Mis Rezept

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Springform einfetten.

Eigelbe mit dem Zucker luftig aufschlagen. Kakaopulver unterrühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl und Backpulver darüber sieben, vorsichtig unterziehen. Den Teig in die Form füllen.

Die Form in der Mitte in den Backofen schieben, das Biscuit bei 180°C 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Rand lösen, das Biscuit auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier entfernen.

Das Schokoladenbiscuit zweimal durchschneiden.

Den Rahm steif schlagen, Quark und Schokokuss ohne Boden unterrühren.

Einen Viertel der Rahmmasse auf dem Biscuitboden verstreichen, mit Bananenscheiben belegen. Die zweite Biscuitlage darauflegen, wieder ein Viertel der Rahmmasse darauf verstreichen und mit den restlichen Bananenscheiben belegen. Das restliche Biscuit darauf legen. Den Rand und die Oberfläche mit der Rahmmasse bestreichen. Die Mini-Schokoküsse daraufsetzen, mit reichlich Schokoraspeln bestreuen. Kühl stellen.