

After-Eight-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 175 gr Zucker, 20 gr Kakaopulver, 130 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 3 Becher Sahne, 3 Päckchen Sahnesteif, 1 Päckchen Konfekt After Eight.

Die Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kakao darüber sieben und unterheben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Schokoladenbiskuitteig in einer gefetteten Form backen. Von den After-Eight - Plättchen 6 Stück zur Seite legen. Die übrigen im Wasserbad mit etwas Sahne schmelzen. Die restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die abgekühlte Crememasse einarbeiten. Die Torte 2 mal durchschneiden und mit der Sahne füllen und verzieren. Die 6 zurückgelegten After-Eight - Plättchen diagonal durchschneiden und auf die Torte setzen. Noch einfacher geht es so: Die Sahne am Vortag mit dem After-Eight aufkochen. Masse in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag steif schlagen und die Torte damit füllen und verzieren.