

# Einfache Schokoladen-Mokka-Torte bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

2 Tassen starker Kaffee, 2 Tafeln Zartbitter-Schokolade, 2 Becher Sahne, 1 hoher Biskuitboden (gebacken oder gekauft).

## Die Vorbereitungen:

Biskuit aushöhlen, dabei einen 2 cm dicken Rand stehen lassen. Starken Kaffee (nach Geschmack) kochen. Sahne schlagen.

## Die Zubereitung:

Schokolade im heißen Kaffee auflösen, die ausgehöhlten Krümel dazugeben, gut durchrühren. Boden und Innenrand des Biskuits mit der steif geschlagenen Sahne bestreichen, Dunkle Krümelmasse einfüllen, Torte mit der restlichen Sahne überziehen.