

# Schoko-Bon-Sahnetorte bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

4 Becher Sahne, 1 Tafel Moccasahne-Schokolade oder Zartbitter, 1 Tafel Vollmilch-Schokolade, 4 Beutel Sahnesteif, 1 Beutel Schoko-Bons, 1 Wiener Boden dreigeteilt.

## Die Vorbereitungen:

Sahne und Schokolade aufkochen.

Eine Nacht im Kühlschrank kühlen.

Wiener Boden kaufen oder selber backen, in drei Böden teilen.

## Die Zubereitung:

Die gut gekühlte Schokoladensahne mit den 4 Päckchen Sahnesteif mischen und dann mit Mixer steif schlagen. Die Böden mit der Masse im Tortenring aufeinander schichten, rundherum mit der Palette glatt streichen.

Mit Spritzbeutel 8 bis 16 schöne Tupfen setzen und mit den Schoko-Bons oder auch mit Schoko-Dekor bzw. Schoko-Mocca-Bohnen verzieren.