

# Italienische Schokoladencreme Torte

Kuchen » Schoko-Torten

## Zutaten (26cm Form / 12Stk)

- » 3 Eiweiß
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 2EL Rum
- » 150g Puderzucker
- » 150g Butter/Margarine
- » 4EL Kakao
- » 35g Kokosraspel
- » 1 Biskuit-Tortenboden

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

Füllung zubereiten:

- Eiweiß im Wasserbad aufschlagen
- Salz, Vanillinzucker und Rum zugeben
- steifschlagen bis Spitzen entstehen
- Puderzucker über den Schnee sieben, weiterschlagen
- abkühlen lassen, ab und zu umrühren
- Butter und gesiebten Kakao verrühren
- Mit dem Eischnee vermischen (auf gleiche Temperatur achten)
- Kokosflocken unterheben

Fertigstellung:

- Tortenboden in 3 Teile schneiden
- mit Creme füllen
- Kuchen mit Puderzucker bestäuben

angelegt am: 04.09.2002

Rezept-Nr: 3

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke