



# Schokotorte mit Vanillecreme



16er Springform



1 h

+ 30 min Backzeit

+ Kühlzeit



backen

## ZUTATEN

### für den Boden

Butter und Mehl für die Form

1 Ei

80 g Zucker

50 g Kakaopulver

40 g geriebene Nüsse

60 g Mehl

80 g Saure Sahne

40 g Öl

½ Pkg. Vanillezucker

1 TL Backpulver

### für die Creme

3 Eigelb

30 g Speisestärke

60 g Zucker

250 ml Milch

etwas Vanille aus der Mühle

100 ml Schlagsahne

60 g weiche Butter

2 Blatt Gelatine

### zum Verzieren

Schokoherzen

Zuckerperlen

## ZUBEREITUNG

### Tortenboden

Den Ofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 180°

Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen.

Das Ei trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Dann das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben, verrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form füllen und für ca. 30 min im Ofen backen.

### Vanillecreme

Eigelb, Speisestärke, Zucker, Milch und Vanille in einen Topf geben, mit dem Schneebesen gut verrühren und bei kleiner Hitze aufkochen lassen bis die Masse eindickt und ein Pudding entsteht. Dabei immer wieder rühren, da sehr leicht Klumpen entstehen.

Den fertigen Pudding in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen. Die Schüssel mit einer Frischhaltefolie bedecken damit sich keine Haut bildet.

In der Zwischenzeit mit dem Mixer die Sahne steif schlagen. In einer separaten Schüssel die Butter cremig rühren. Den abgekühlten Pudding nach und nach dazugeben und mixen, sodass eine Creme entsteht.

Die Gelatineblätter 5 min in kaltem Wasser einweichen. 2 EL der Creme in einem Topf erwärmen, die ausgedrückten Gelatineblätter dazugeben und verrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Gelatine unter die Creme mixen, dann die geschlagene Sahne unterheben.

Die Creme im Kühlschrank für mindestens eine Stunde kalt stellen bis sie fest wird.

Zum Schluss die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren.

## NOTIZEN

Die Mengenangaben sind für eine Minitorte in einer 16er Springform.