



After - Eight - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 35 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

6 Ei(er)
175 g Zucker
20 g Kakaopulver
130 g Mehl
½ Pck. Backpulver
3 Becher Sahne
3 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Konfekt (After-eight)

ZUBEREITUNG

Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kakao darüber sieben und unterheben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teig in eine gefettete Form füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 - 35 Min. backen.

Von den After-Eight-Plättchen 6 Stück zur Seite legen. Die übrigen im Wasserbad mit etwas Sahne schmelzen. Die restliche Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die abgekühlte Crememasse einarbeiten.

Die Torte zweimal 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.