



SCHOKO-BEEREN TORTE

30 Minuten | Schwierigkeitsgrad 2/5

Der Teig

Schokokuchen in einer 26 Durchmesser großen Springform backen.

Wir haben die [Tarte au Chocolat](#) von Dr. Oetker benutzt. Der Teig dauert dann nur 5 Minuten.

Tipp: Egal bei welchem Schokokuchen, probiert mal einen TL Kaffeepulver reinzumachen! Dann schmeckt der Kuchen schokoladiger.

Die Creme

250g Joghurt
50g Zucker
2 EL Zitronensaft
3 Blätter Gelatine
250g Beerenmix (TK)
150g Sahne

Deko

Frische Beeren, Schokolade
100g dunkle Kuchenglasur



STEP BY STEP

Schritt 1

Kuchen backen und Beeren aus der TK holen.

Tipp: Mache die Creme, während der Kuchen im Ofen ist!

Schritt 2

Verrühre zuerst den Joghurt mit Zitronensaft und Zucker.

Dann kannst du die Gelatine 5 Minuten in kaltes Wasser legen.

Schritt 3

Jetzt kannst du die Gelatine auswringen und mit 4 EL der Creme im Topf schmelzen (sie darf nicht Kochen!). Wenn die Gelatine sich aufgelöst hat, kannst du sie mit der Creme verrühren.

Schritt 4

Nun kannst du die Sahne steif schlagen und sie zusammen mit den Beeren unter die Creme rühren!

Schritt 5

Schneide den Kuchen in der Mitte durch und verteile die Creme auf dem unteren Stück. (Dazu kannst du einen [Tortenring](#) benutzen, damit die Creme nicht runter läuft. Sie wird erst im Kühlschrank richtig fest.)

Lege das obere Stück wieder auf den Kuchen und Stelle ihn für 2 Stunden in den Kühlschrank.

Zuletzt kannst du die Kuchenglasur schmelzen und den Kuchen dekorieren!

Lagere die Torte im Kühlschrank und verzehre sie innerhalb weniger Tage!