



Dickmann's Schokotorte

Der Backofen braucht mal eine Pause? Das trifft sich ja wunderbar. Dieser Schoko-Knuspertraum mag es nämlich gar nicht warm. Keksboden, cremige Super Dickmann's Mascarpone Füllung und viel Schokolade – so geht Tortenglück ganz ohne Backen!

Zeitaufwand: 4 Std.

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Kühlzeit: **3 Std. 30 Min.**

Zutaten

Für den Teig

- 200 g Schokoladenkekse
- 125 g Butter

Für die Füllung

- 150 ml Milch (3,5% Fett)
- 6 Blatt Gelatine
- 30 g Zucker
- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 g Speisequark, Magerstufe
- 250 g Mascarpone
- 1 Pck. Vanillezucker
- 9 Super Dickmann's
- 400 g Schlagsahne
- Sahnesteif (optional)

Für die Garnitur

- 1-2TL Kakaopulver

Schwierigkeit

● ● ● Schwer



Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Schokoladenkekse im Blitzhacker fein zermahlen. Die Butter über einem Wasserbad schmelzen und mit den Kekskrümeln vermischen. Die Mischung in die Backform füllen und gleichmäßig verteilen. Fest am Boden andrücken und 30 Min. kalt stellen.
2. Die Milch in einen Topf geben und die Gelatineblätter darin 10 Min. einweichen. Den Zucker hinzufügen und unter Rühren erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und in eine Schüssel geben. Speisequark, Mascarpone und Vanillezucker hinzufügen und zu einer cremigen Masse verrühren.
3. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schlagsahne 1 Min. schlagen, das Sahnesteif langsam einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Schaummasse und Schlagsahne vorsichtig unter die Schoko-Mascarponecreme heben. Die Creme auf dem Keksboden verteilen. Die Torte 3 Std. kalt stellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.