Zutatenliste

Schoko-Sahne-Torte

Anzahl	Einheit	Zutat
10	Stück	Der Markenzwieback
16	Stück	Mini-Zwieback Schoko Vollmilch
1.00	Tafel	Vollmilch-Schokolade (= 100 g)
2.00	Tafeln	Zartbitter-Schokolade (à 100 g)
4.00	Becher	Sahne (à 200 g)
1.00	Dose	Birnen (= 800 g)
2.00	cl	Kakaolikör
3.00	Päckchen	Sahnesteif
0.50	Packung	Mokka-Bohnen Zartbitter (= 50 g)

Zubereitung

Schokolade grob hacken, mit Sahne in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mindestens zwölf Stunden in den Kühlschrank stellen. Birnen abtropfen lassen und würfeln. Eine Springform (22 Zentimeter Durchmesser) mit Zwiebäcken auslegen und mit Kakaolikör beträufeln. Birnenwürfel darauf verteilen. Schokoladencreme mit Sahnesteif steif schlagen und in die Springform geben. Torte kühl stellen. Vor dem Servieren Mini-Zwiebäcke seitlich an den Rand der Torte drücken und mit Mokka-Bohnen verzieren.
Kühlzeit: ca. 12 Stunden

Tipps:
Wenn Kinder mitessen, statt Likör Birnensaft auf den Boden träufeln.
Sie können die Torte auch ca. drei Stunden in die Tiefkühlung stellen und geeist servieren.