



## Omas Schokoladentorte

### Zutaten

Für eine Torte mit Ø 24 cm

#### Für die Schokoladencreme:

1 l Schlagsahne  
200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
1 EL Backkakao  
2 Beutel veganes Geliermittel, z. B. Agartine

#### Für die Biskuitböden:

8 Eier  
200 g Zucker  
200 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Prise Salz  
2 EL Backkakao  
1 Msp. Backpulver

#### Für die Dekoration:

30-40 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre, geraspelt  
12 VIVANI Feine Bitter Naps

### So wird's gemacht

**01 ACHTUNG:** Die Schokoladencreme wird am Vortag vorbereitet. Dazu die Schokolade klein hacken und langsam im Wasserbad schmelzen.

**02** Die Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die flüssige Schokolade und den Backkakao zur Sahne geben, gut verrühren und kurz aufkochen lassen.

**03** Die Sahnemischung in eine Rührschüssel füllen, abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**04** Am nächsten Tag für die Biskuitböden den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

**05** Die Eier trennen. Das Eiweiß aufschlagen und dann Zucker mit Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis steifer Eischnee entstanden ist.

**06** Eigelb zum Eiweiß geben und kurz verrühren. Mehl, Speisestärke, Salz, Backkakao und Backpulver vermengen und über die Creme sieben. Alles vorsichtig unterheben.

**07** Den Teig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (Ø 24 cm) verteilen und im vorgeheizten Backofen für ca. 18-20 Minuten backen.

**08** Die Böden in der Form kurz abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig die Ringe lösen und die Böden auf einem Gitter auskühlen lassen.

**09** Nach dem Auskühlen jeden Biskuit einmal waagrecht durchschneiden, sodass insgesamt 4 einzelne Böden entstehen.

**10** Nun die vorbereitete Creme aus dem Kühlschrank holen und mit dem Handmixer aufschlagen. Dann das vegane Geliermittel hinzufügen und nach Packungsanleitung für ca. 1-2 Minuten unterrühren.

**11** Den ersten Biskuitboden auf eine passende Tortenplatte oder einen Teller legen. Dann etwas Creme drauf verteilen und glattstreichen. Den zweiten Boden auflegen und so weiterverfahren, bis alle Böden geschichtet sind. Zum Schluss die gesamte Torte mit Creme bestreichen, dabei etwas Creme zurückbehalten.

**12** Anschließend die Torte mit Schoko-Raspeln verzieren. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit 12 Sahnetuffs aufspritzen. Zum Schluss in jeden Tuff einen VIVANI Nap stecken.