

Jubiläumstorte 25 Jahre Rotfuchse



Zutaten:

50 g Löffelbiskuits
50 g Schokolade gerieben
4 Eier
75 g Zucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
2 TL Kakaopulver
1 Messerspitze. Backpulver
450 g Ei(er), Überraschungs-Eier-Schokolade
500 ml Sahne

Zubereitung

Schokolade zerdrücken und in der Sahne schmelzen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Löffelbiskuits zerbröseln, Schokolade reiben. Eier trennen, Eiweiß und Zucker steif schlagen. Eigelb unterziehen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und darüber sieben. Zuletzt Schokolade und Brösel zufügen. Bei 175 Grad ca. 25 Min. backen. Boden einmal durchschneiden und mit der Creme füllen. Torte mit einem Teil der Creme verzieren.

Hinweis: Ihr könnt mit Puderzucker oder Marzipan eine '25' auf die Torte machen!

Arbeitszeit: ca. 50 Min.

Ruhezeit: ca. 8 St