



Leichte Schokoladentorte Fredi Boss

Desserts, KSW 04.09.2015

vorbereitung 15 Min • **kochen** 15 Min • **portionen** ca. 25cm •
schwierigkeitsgrad Leicht

ZUTATEN

250g Zartbitterschokolade

2dl Schlagrahm

2 Eier

wenig Zucker

Alkohol nach Belieben (z.B. Rum)

Blätterteig ausgewallt, rund

ZUBEREITUNG

Blätterteigboden im Ofen bei 180°C blind backen (ca. 15 Minuten), kurz vor Schluss mit Zucker bestreuen und fertig backen. Erkalten lassen.

Schokolade bei geringer Temperatur schmelzen und warm halten.

Eier mit Zucker im Wasserbad aufschlagen unter Beigabe von Alkohol oder wenig Wasser.

Zur hellen schaumigen Eiermasse die warme Schokolade mischen.

Den geschlagenen Rahm in Portionen vorsichtig unterziehen. Die Masse auf den Tortenboden verteilen und kühl stellen.

Mit Früchten servieren.