

Schokokusstorte

Vorbereitung:

Es wird ein halber Biskuitboden benötigt. Diesen am besten schon am Vortag nach Olivers Rezept herstellen. Die übrigbleibende Hälfte kann gut eingepackt bis zu 3 Monate eingefroren werden.

Zutaten Baiser:

100g Eiklar (ca. 4 Eiweiß)
100g Zucker
100g Puderzucker, gesiebt
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz

Zutaten Torte:

300g Baiser
100g Schokoraspel
250g Quark (egal welcher Fettgehalt)
500g Schlagsahne
½ Päckchen Sahnesteif
1/2 Biskuitboden

Herstellung:

Zuerst das Eiklar in einer fettfreien Schüssel mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig und sehr stabil schlagen. Kurz vor Ende 1 EL Zitronensaft unterlaufen lassen und fertig aufschlagen. Im Eiweiß dürfen sich keine Eigelbreste befinden, da die Masse sonst nicht fest wird.

Anschließend die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen. Die Biskuitbodenhälfte nochmals halbieren und den unteren Teil in eine Springform legen.

Das Baiser mit dem Quark und den Schokoraspeln vermischen und die geschlagene Sahne unterheben.

Nun 1/3 der Masse auf dem Boden in der Form gleichmäßig verteilen und dann die andere Hälfte des Bodens drauflegen. Nun die restliche Masse auf dem Boden verteilen, dabei etwas für den Rand der Torte zurückbehalten.

Nun den Ring der Springform entfernen und mit der restlichen Füllung den Rand außen einstreichen.

Dekoration nach Wunsch