

SCHOKOLADE - ERDNUSS - SCHICHTTORTE

für den Teig:

- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Mehl
- 2 TL Stärkemehl
- 4 EL Kakao
- 10 EL neutrales Öl
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver

für die Creme:

- 150 ml Reissahne
- 250 g Erdnussbutter
- 3 EL Zucker

für die Glasur:

- ½ Tafel Kochschokolade
- 1-2 EL Kokosfett

• ZUBEREITUNG •

- Backofen auf 180° Grad vorheizen.
- 2 Springformen befeuchten und bemehlen.
- Zucker, ein wenig Wasser, Kakao

und Öl zu einer glatten Masse verrühren. Mehl, Backpulver, Stärkemehl und Natron zu geben, restliches Wasser unterrühren um eine glatte Masse zu erhalten. Den Teig halbieren und jeweils eine Hälfte in eine Springform füllen und für ca. 45 min. backen. (Stäbchenprobe machen!) Für die Creme alle Zutaten mixen und kühl stellen.



Den ausgefüllten Teig mit der gekühlten Creme bestreichen und den 2. Teig darüberlegen. Die Ränder glatt streichen. Kochschokolade mit Kokosfett schmelzen lassen und über die Torte gießen und am Rand verrinnen lassen. Guten Appetit ♥