After-Eight-Torte

Unbezahlte Werbung.
Die grandiose Torte mit dem ganz besonderen Aroma! Herrlich erfrischend und cremig-zart zugleich! Der Biskuit und die Minzsahne werden am Vortag zubereitet und somit lässt sich die Torte am Verzehrtag mit wenigen Arbeitsschritten kinderleicht zubereiten

glutenfrei, maisfrei siehe Tipp am Rezeptende

1 Grundrezept Dunkler Biskuit für Torten

Für die Minz-Sahne:
600g Sahne (flüssig)
1 Packung After Eight von Nestlé
3 P. Sahnesteif

Für die Deko:
100g Sahne
1/2 P. Sahnesteif
1 TL Zucker
einige Schokostreusel

1. Am Vortag die flüssige Sahne für die Minz-Sahne in einen Kochtopf geben und erwärmen (nicht kochen). 8 Minztäfelchen beiseite legen, die restlichen Täfelchen in der Sahne schmelzen. Die Minz-Sahne-Mischung über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Biskuit nach Anleitung herstellen, auch am besten am Vortag, denn so lässt sich der Biskuit am nächsten Tag prima teilen.
3. Am nächsten Tag den Biskuit zweimal teilen und den untersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen.
4. Die flüssige Minz-Sahne in ein Rührgefäß umfüllen, Sahnesteif zugeben und fest aufschlagen.
5. Ein Viertel der Minzsahne auf den unteren Biskuit streichen, dann den mittleren Biskuit auflegen. Diesen mit einem weiteren Viertel der Minzsahne bestreichen und den oberen Biskuitboden auflegen. Nun die Torte ringsum, auch die Oberfläche, mit der restlichen Minz-Sahne einstreichen.
6. Für die Deko Sahne, Sahnesteif und Zucker fest aufschlagen. Anschließen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Mit halbierten After Eight und Schokostreuseln dekorieren.

Tipp: Für einen besonders intensiven Minzgeschmack eine ganze Packung After Eight in der Sahne schmelzen. Zur Deko Blättchen einer weiteren Packung After Eight hernehmen.

Maisfrei – Tipp: Für den Biskuitboden 120g einer hellen glutenfreien und maisfreien Mehlmischung verwenden. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.

rezepte-glutenfrei.de