

Schokosahneschnitten

Die himmlische Kombination aus zartem Biskuit und dem cremigen Schokomousse-Belag, lässt nicht nur die Herzen von Tortenfans höherschlagen! Die schmackhaften Schnitten können bestens am Vortag zubereitet werden und, wer mag, kann die Schnitten mit Beeren oder Früchten nach Geschmack füllen. Hierzu einfach Beeren oder Früchte auf dem Biskuit verteilen und mit der Schokomasse bedecken – ein köstlicher Genuss ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech mit 38 x 25cm

1 Grundrezept [Biskuit für Blechkuchen dunkel](#)

Für den Belag:

5 Blatt Gelatine

225g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

600ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

200g Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

Beeren oder Schokodekor nach Geschmack

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen und in der Form auskühlen lassen.
2. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.
3. Die Schokolade in Stückchen brechen und im heißen Wasserbad

schmelzen. Die Sahne steif schlagen.

4. Die Gelatine ausdrücken und mit 50ml heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel Schlagsahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann das Gemisch rasch zur Schlagsahne geben. Geschmolzene Schokolade ebenfalls zugeben und alles rasch zu einer gleichmäßigen Creme verrühren. Achtung! Die aufgelöste Schokolade darf nicht heiß sein, sonst gelingt die Schokosahne nicht!

5. Die Torte 3-4 Stunden kühl stellen, gerne auch über Nacht.

6. Für die Deko Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif aufschlagen. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und Sahnetuffs auf die Tortenstücke spritzen. Mit Beeren und Schokodekor nach Wunsch verzieren.

Tipp: Wie oben bereits beschrieben, schmecken Beeren und Früchte (Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Bananen) köstlich als Füllung!

Milchfrei – Tipp: Auf vegane Zartbitterkuvertüre zurückgreifen. Anstatt Sahne einen aufschlagbaren Sahneersatz auf z.B. Mandelbasis einsetzen.



rezepte-glutenfrei.de



