

Rezept After-Eight-Torte, ganz einfach

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Biskuitboden:

6 Eier
175 g Zucker
20 g Kakao-Pulver
130 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Für die After-Eight-Creme:

1 l Sahne
3 Päckchen Sahnefestiger
1 Packung After-Eight

Für die Deko:

100 g dunkle Zartbitter-Schokolade
12 frische Minze-Blättchen

Zubereitung:

Zuerst die Eier trennen. Dann das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Kakaopulver darüber sieben und vorsichtig unterheben.

Einer 26er Springform fetten und den Teig hineinfüllen.

Das Ganze bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Dann den Tortenboden 2 mal waagrecht durchschneiden (also in

3 Teile).

500 ml Sahne mit 1,5 Päckchen Sahnefestiger steif schlagen, die After-Eight-Täfelchen (bis auf sechs für die Deko) zerdrücken und vorsichtig unter die Sahne heben.

Die Hälfte der After-Eight-Sahne auf den untersten Boden streichen, den mittleren Boden auflegen und der Rest der Sahne darauf streichen. Zum Schluss den letzten Boden aufsetzen.

Dann die restlichen 500 ml Sahne mit 1,5 Päckchen Sahnefestiger steif schlagen und die Torte sowie den Rand damit bestreichen (dabei etwas für die Deko aufsparen).

Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und damit 12 Tupfen auf die Torte spritzen.

Die After-Eight-Täfelchen halbieren und mit der Schnittseite nach unten, zusammen mit jeweils einem Minze-Blättchen, auf die Sahne-Tuffs setzen.

Zum Schluss noch die Schokolade raspeln und die Torte damit verzieren.

Schmeckt super lecker und gelingt auch Backanfängern garantiert!!!

[zurück zu den Tortenrezepten](#)