

Chocotorta



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Chocotorta

375g Chocolate Chips Cookies

Füllung

- 250 g Dulce de Leche
- 50 ml Espresso
- 50 ml Vollmilch
- 50ml Vollrahm
- 100g dunkle Schokolade
- Schokoladenpulver

Deko: Schokolade, Schlagrahm

Zubereitung Chocotorta

Die Cookies in einem Gefrierbeutel geben. Beutel gut verschliessen und mit einem Wallholz klein hacken. Die Guetzli in drei Teile teilen. Den ersten Teil in einen runden Torten/Backform geben und gut andrücken. Den Rahm aufschlagen. Die Schokolade fein hacken. Dulce de Leche und die dunkle Schoggi unter den Rahm heben. Den Espresso und die Milch mischen und die Hälfte über die Cookies trüffeln. Dann die Hälfte der Dulce de Leche-Masse darauf verteilen. Der zweite Teil der Guetzlis darauf verteilen und so gut als es geht andrücken. Wieder beträufeln mit Espresso und Milch und die Dulce de Leche-Masse darauf verteilen. Den Rest der Guetzlis darauf verteilen und mit Schoggipulver beträufeln. Dekorieren mit Schlagrahm und Schoggistücken und Saisonfrüchten.