



ORF extra

Maltesers-Schokotorte ohne Backen

Zubereitungszeit: 40 Minuten + 12 Stunden Kühlung

Hardware: Springform (ø 26 cm), Standmixer, Handmixer, zwei Schüsseln, Schneebesen, Holzbrett, scharfes Messer, kleiner Topf

Zutaten für 1 Springform (26 cm Durchmesser)

130 g Butter (plus noch etwas für die Form)
300 g Schokoladekekse (glutenfrei)
150 g Milkschokolade
150 g dunkle Schokolade
250 g Mascarpone
300 g Frischkäse (natur)
50 g Staubzucker
30 g Kakaopulver (ungesüßt)
1 TL Vanillezucker
300 ml Schlagobers
200 g Maltesers
100 g gehackte Schokolade oder Schokotröpfchen (chocolate chips)

Butter in einem Topf zerlassen. Währenddessen die Springform mit etwas Butter austreichen. Kekse in einem Standmixer zu Krümeln mixen, zerlassene Butter zugeben und nochmals kurz durchmixen. Brösel in die vorbereitete Form geben, verteilen und mit den Händen festdrücken. In den Kühlschrank stellen.

Einen kleinen Topf mit circa 2 cm Wasser füllen, auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Die beiden Schokoladesorten in zwei separaten Schüsseln über Dampf (Wasserbad) schmelzen. Etwas überkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Mascarpone, Frischkäse, Staubzucker, Kakaopulver und Vanillezucker mit dem Handmixer verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Schlagobers steifschlagen, mit einem Schneebesen unter die Mascarpone-Masse ziehen. Die Mascarpone-Masse halbieren und jeweils einen Teil zur dunklen und zur hellen Schokolade geben, untermischen.

Die Hälfte der Maltesers grob hacken, ein Viertel davon für die Deko zur Seite geben, ebenso ein Viertel der ganzen Maltesers.

Quelle: **EASY: Das Kochbuch für Neueinsteiger und Spätberufene. 95 Rezepte für jede Lebenslage.** Martina Hohenlohe. ISBN 978-3-9504812-5-9.

Die restlichen gehackten und ganzen Maltesers und die Schokoladetröpfchen zwischen den beiden Schokolademassen aufteilen und unterziehen.

Die dunkle Masse in die Form auf den Bröselboden geben, verstreichen. Dann die helle Masse darauf verteilen. Über Nacht kühlstellen. Vor dem Servieren mit den beiseitegestellten gehackten und ganzen Maltesers dekorieren.

Hier passt einfach eine heiße Schokolade am besten, im Winter besonders gut mit Chili und/oder Zimt.