

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Schokotrüffel-Tarte

Zutaten

(4 Personen)

- 350 g Valrhona-Schokolade (geraspelt)
- 100 g Nougat (in mundgerechte Stücke gehackt)
- 250 g Obers
- 3 Msp. Kardamom-pulver
- Butterkekse (oder Biskuit) zum Auslegen
- 1 EL Kakaopulver und Minzeblätter zum Dekorieren

Zubereitung

Eine kleine Backform mit Backpapier auslegen und in den Tiefkühler stellen, damit die Torte später schneller abkühlt.

Schokolade und Nougat in eine Schüssel geben. Währenddessen Obers aufkochen und Kardamom begeben. Das aufgekochte Kardamom-Obers in die Schüssel mit der Schokolade und dem Nougat gießen und die Menge glatrühren.

Quelle: ORF extra

Für den Boden 1 Schicht Butterkekse in die gekühlte Form schichten (damit auch die Zwischenräume und der Rand gefüllt sind, die Butterkekse evtl. zerbröseln). Dann die Schoko-Nougat-Masse über die Kekse verteilen und das Ganze wieder tiefkühlen. Zum Servieren mit Kakaopulver besieben und mit Minze dekorieren.