

# Österliche Schokocremetorte

## ZUTATEN

350 g Kuvertüre (Zartbitter oder gemischt mit Vollmilch)  
600 ml Schlagsahne  
200 g Mascarpone (24% Fett reicht dicke)  
Wiener Boden (3er Schokoboden)  
Garnitur nach Belieben (Ostereier, Schokohasen, Smarties, essbares Ostergras)

## ZUBEREITUNG

Kuvertüre kleinhacken. Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. 3 Minuten ziehen lassen. Dann mit dem Schneebesen gut verrühren. Mit Haushaltsfolie abdecken und abkühlen lassen. Dann für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Schokosahne mit Mascarpone 3 – 4 Minuten mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine zu einer luftigen Creme aufschlagen. Nicht zu lange schlagen, sonst gibt's Schokobutter. Böden der Reihe nach mit der Creme bestreichen und aufeinanderlegen. Auch den Rand der Torte mit Creme bestreichen. Mindestens 3 Stunden kaltstellen und nach Belieben mit Süßigkeiten garnieren. (Die Creme ist reichlich bemessen. Sie können auch etwas zurückhalten und damit kleine Rosetten auf die Torte spritzen.)

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*