

Trauben-Schokolade-Joghurt-Torte



Sehr gelungene und leckere Torte

Diese Torte ist exzellent gelungen. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt wirklich hervorragend. Eine Eigenkreation.

Ich habe für das Schokoladige in der Füllmasse eine Tafel Schokolade mit 85 % Kakaoanteil verwendet, geschmolzen und mit dem Joghurt verrührt.

Man kann statt dessen auch gleich ein Schokoladenjoghurt verwenden. Fraglich ist nur, ob man dies in einem großen Becher mit 500 ml beim Supermarkt bekommt.

Die verwendete Blattgelatine, 6 Stück, reicht für die Füllmasse genau aus und machen diese kompakt und schnittfest.

Geben Sie vor dem Servieren der Tortenstücke jeweils etwas

Puderzucker darauf. Ich hatte keinen mehr vorrätig und habe stattdessen Kandiszucker in der Küchenmaschine pulverig gehäckselt und darauf gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:1244]