

# Schoko-Minz-Torte

**Zutaten:**

für den Teig  
6 Eier  
6 EL Wasser  
300 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
300 g Mehl  
2 EL Kakaopulver  
1/2 Päckchen Backpulver

**für die Füllung**

2 Päckchen ( à 200 g) Pfefferminz-Schoko-Täfelchen  
4 Becher (à 200 ml) Sahne  
3 Päckchen Sahnesteif  
2 Päckchen Vanillezucker

**Zubereitung:**

Eier, Zucker und etwas Wasser schaumig rühren, Mehl, Kakao und Packpulver gesiebt unterheben.  
bei ca. 160°C zu einem Boden backen (20 - 25 Min. )

Pfefferminz-Schoko-lade grob raspeln oder schneiden und vorsichtig unter die steife Sahne ( mit Sahnesteif und V-Zucker ) heben und zu einer Torte mit drei Böden in einem Ring einsetzen. mind. 4 Std. im Kühlschrank kühlen.

Den Rand mit Schoko-Späne verzieren, und den Deckel mit Sahnetupfen und Minzblätter garnieren.

Kuchen  
Süßes Gebäck  
Essen und Mehr

From:  
<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**



Permanent link:  
<https://www.ddws.de/schoko-minz-torte?rev=1577554600>

Last update: **25.03.2022 18:16**