

# SCHOKOKUSS-TORTE

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

### FÜR DIE FÜLLUNG:

18 große Dickmanns®  
(Schokoküsse)  
500 g Joghurt (3,5 % Fett)  
1 EL Zitronensaft  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
2 EL Zucker  
300 g gemischte Früchte,  
z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren  
175 g abgetropfte Mandarinen  
(aus der Dose)  
8 Blatt weiße Gelatine  
200 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

### FÜR DEN BODEN:

90 g Butter  
100 g Löffelbiskuits  
50 g Vitalis Schokomüsli klassisch  
50 g Zartbitter-Raspelschokolade

### ZUM BESTÄUBEN:

1 TL Puderzucker

### ZUSÄTZLICH:

Schüssel (Ø etwa 24 cm,  
etwa 2-Liter-Inhalt)

### PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 19 g, Kh: 44 g, kcal: 381

### VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

1. Für die Füllung die Schokoküsse von den Waffelböden lösen. Die Schaummasse in eine Rührschüssel geben. Reste der Schaummasse von den Waffeln streichen.

2. Die Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen und mit den Waffelböden auslegen.

3. Joghurt, Zitronensaft, Vanillin-Zucker und Zucker zur Schaummasse geben und gut unterrühren.

4. Die Erdbeeren putzen, abspülen, abtropfen lassen, entstielen und eventuell in kleinere Stücke schneiden. Heidelbeeren verlesen, abspülen und abtropfen lassen. Die vorbereiteten Früchte mit den Mandarinen (einige Früchte zum Garnieren beiseitelegen) unter die Joghurtmasse rühren.

5. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die Gelatine zunächst mit 2–3 Esslöffeln von der Joghurt-Frucht-Masse verrühren, dann mit der restlichen Joghurt-Frucht-Masse verrühren.

6. Sahne mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen und unter die Joghurt-Frucht-Masse heben. Die Creme in die vorbereitete Schüssel füllen.

7. Für den Boden die Butter zerlassen. Löffelbiskuits, Schokomüsli und Raspelschokolade in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Biskuits, Müsli und Raspelschokolade mit einer Teigrolle fein zerbröseln.

8. Die Brösel in eine Rührschüssel geben. Die zerlassene Butter unterrühren. Die Bröselmasse gleichmäßig auf die Creme streuen und mit einem Esslöffel andrücken. Die Schüssel zugedeckt 3–4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

9. Vor dem Servieren einen Teller umgedreht auf die Schüssel legen und die Schüssel stürzen. Frischhaltefolie entfernen.

10. Die Torte mit den beiseitegelegten Früchten garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

