

Varaždin Torte (Aus Serbien)

Für eine Schoko Biskuitboden 26cm - 1 Mal geschnitten

Füllung:

250g Sahne	steif schlagen und mit
375g Maronenpüree	und
100g Puderzucker	vermischen

Die Masse auf die Torte streichen und mindestens eine Stunde kalt stellen
Torte aus dem Tortenring lösen und mit der Buttercreme einstreichen:

150g Butter	mit
Schoko Aroma	und
100g Puderzucker	aufschlagen
100g Bitterschokolade	schmelzen und unterheben.

Mit Schokoraspeln bestreuen

Ergibt: 1 Torte (26 cm)
Zubereitungszeit: ca. 45min.
Backzeit: ca. 25min.
Kühlzeit: Mind 1 Stunde