

Schokosahnetorte

Zutaten:

1 dunkler Tortenboden
1 große Dose Williams
Christ Birnen, 200g
Blockschokolade, $\frac{1}{4}$ ltr.
Milch, 12 Blatt Gelatine, $\frac{1}{2}$
ltr. Sahne



Zubereitung:

Die Birnen abtropfen lassen. Die Blockschokolade in der heißen Milch auflösen. Die Gelatine in etwas Birnensaft einweichen und dann zu der noch heißen Schokolade geben. Die Blockschokolade darf nicht kochen. Die Schoko-



lade abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Die fast erkaltete Schokolade zur geschlagenen Sahne geben und mit einem Kochlöffel unter die Sahne ziehen. Um den Tortenboden einen Tortenring legen. Etwas Schokosahne darauf geben und

glatt streichen. Dann die abgetropften Birnenhälften auf der Torte verteilen und den Rest Schokosahne darüber geben. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen, bis man gut schneiden kann. Die gut gekühlte Torte mit Sahnetupfern und Schokokaffeebohnen verzieren.

Ein Genuß bei jeder Kaffeetafel