

Schokokusstorte

Zutaten für den Teig:

150g Zucker

3 Eier

150g Mehl

1TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

9 große Schokoküsse

250 Quark

$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne

1EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Eier mit Zucker so lange schaumig rühren bis die Menge sich verdoppelt hat und weißlich ist. Mehl und Backpulver hinzugeben.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 175°C backen. Erkalten lassen.
3. Von den großen Schokoküssen die Schaumwaffel abnehmen. Schaum und Schokoüberzug zerdrücken, mit Zitronensaft und Speisequark verrühren. Dann die Sahne schlagen und unterheben. Diese Masse auf den Tortenboden geben und verteilen.
4. Zur Dekoration die Waffeln halbieren und einstecken.