Schokosahnetorte

Zutaten:

- Wiener Boden 2fach geschnitten
- ca. 750 ml Sahne (Landliebe tüten)
- Backkakao
- 3 Tütchen Sahnesteif
- Zucker

Zubereitung:

Sahne schlagen und Sahnesteif hinzufügen. Währenddessen den mit Zucker vermischten Backkakao hinzufügen. Abschmecken bevor die Sahne steif ist, dann nach belieben Kakao, Zucker hinzugeben. Achtung bei Zuckermenge: Süße kommt nicht sofort durch, da Zucker sich erst auflösen muss. Aufpassen: Sahne wird schnell fest, abschmecken, wenn die Sahne noch cremig ist. Dann auf den Böden verteilen und ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank