

Rezept und Anleitung: Geburtstagskuchen-Klassiker - die Schokokusstorte

Die Schokokusstorte ist ein absoluter Klassiker auf jedem Kindergeburtstag, schmeckt Erwachsenen aber natürlich mindestens genauso gut. Ein großer Pluspunkt ist zudem, dass die Torte sehr schnell zubereitet ist und auch denjenigen problemlos gelingt, die ansonsten keine allzu begnadeten Bäcker sind.

Zutaten für 1 Schokokusstorte:

- 1 Tortenboden, fertig gekauft oder selbst gebacken
- 9 Schokoküsse
- 250g Quark
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Tütchen Vanillinzucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- evt. Gummibärchen oder bunte Schokostreusel als Deko

Zubereitung:

Zuerst werden die Waffelböden von den Schaumküssen abgenommen, halbiert und beiseite gelegt.

Die Schaummasse samt Schokoüberzug wird nun mit der Gabel in einer Schüssel etwas zerdrückt. Anschließend werden der Quark und der Zitronensaft hinzugefügt und die Zutaten werden miteinander verrührt. Dann wird die Schlagsahne steifgeschlagen und zusammen mit dem Vanillinzucker unter die Schaum-Quarkmasse gehoben. Die Masse wird dann auf dem Tortenboden verteilt.

Jetzt fehlt nur noch die Dekoration. Dafür werden die halbierten Waffelböden der Schaumküsse auf der Torte angeordnet. Zudem kann die Torte mit beispielsweise Gummibärchen, Pralinen oder Zuckerstreuseln dekoriert werden.

Vor dem Servieren sollte der Geburtstagskuchen etwa 1 Stunde lang im Kühlschrank gekühlt werden.

