

Ü-Ei Torte

von André Marty

Mengen für 20 Personen

3.0 kg Margarine	
3.0 kg Zucker	
20 Stück Vanillezucker (8g)	
3.0 kg Weisse Toblerone Schokolade	Kinderschoggi!
400 g Kakaopulver	
40 Stück Eier	
80 Stück Eier	Getrennt
3.0 kg Mehl	
20 TL Backpulver	Für den Teig die Butter schaumig rühren und nach und nach 75 g des Zuckers, den Vanillezucker, Schokolade, Kakao, Eier und Eigelb hinzugeben. Mehl und Backpulver nach und nach untermischen. Das Eiweiß steif schlagen. Den restlichen Zucker nach und nach unter den Eischnee rühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben und glatt streichen. Alles bei 150 °C Umluft ca. 30 - 40 Minuten backen. Den Tortenboden stürzen und erkalten lassen
5.0 kg Weisse Toblerone Schokolade	Kinderschoggi
8.0 Liter Rahm	Für die Sahne-Füllung die Sahne unter ständigem Rühren zusammen mit der Schokolade zum Kochen bringen. Abkühlen lassen und am besten über Nacht zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Die Schokosahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Tortenboden einmal durchschneiden, sodass man dann zwei dünnere Böden hat. Den unteren Boden mit dem Gelee bestreichen und dann einen Teil der Sahne darauf streichen. Den anderen Teil der Sahne benötigt man für die Verzierung. Den oberen Boden darauflegen und vorsichtig andrücken.

Die gesamte Torte mit dem Rest der Sahne bestreichen. Dann alles mit den Schokoraspeln bestreuen. Die Überraschungseier halbieren. Die Hälften, deren Spielzeuginhalt und Schokobons nach Lust und Laune auf der Torte platzieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.