

# Schokokusstorte

## Zutaten:

1 Obstkuchenboden (1/2 Bisquit) vom Bäcker	[ca. 14 BE]
500 g Speisequark (40 % Fett)	[1,5 BE]
400 g Sahne	
300 g Schokoküsse	[16,7 BE]
12 Blatt Gelatine	

## Zubereitung:

Die Gelatine einweichen, ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Inzwischen Sahne steif schlagen. Quark und Schokoküsse (ohne Waffel!) dazugeben, zum Schluss die Gelatine unterziehen.

Die Creme auf dem Bisquit verteilen, kühlstellen. Die Waffeln halbieren und die Torte damit verzieren.

Gesamt = 32,2 BE; 16 Stück zu je 2 BE