

## Haselnuss-Sahnetorte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

### Haselnuss-Sahne:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
30 Nuss-Gebäckkugeln, z. B. Giotto (3 Stangen)  
600 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Biskuitteig:** Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

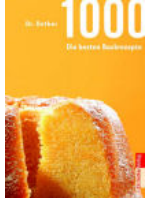
**Backzeit: etwa 30 Min.**

**3.** Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

**4. Haselnuss-Sahne:** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. 12 Gebäckkugeln zum Garnieren zurücklassen und übrige Kugeln fein hacken. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Zunächst 2 Esslöffel der Sahne mit der aufgelösten Gelatine gut verrühren, dann diese Mischung unter die übrige Sahne rühren. Etwa 3 Esslöffel zum Garnieren in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und beiseitelegen. Fein gehackte Gebäckkugeln unter die restliche Sahne heben.

**5. Verzieren:** Unteren Biskuitboden auf eine Platte legen und mit 1/3 der Haselnuss-Sahne bestreichen. Mittleren Boden auflegen, die Hälfte der übrigen Sahne aufstreichen und mit oberem Boden bedecken. Tortenrand und -oberfläche mit restlicher Haselnuss-Sahne einstreichen. Seitlichen Tortenrand mit gehackten Haselnüssen bestreuen und die Oberseite mit Sahne im Spritzbeutel und zurückgelassenen Gebäckkugeln garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 22 g, Kh: 36 g, kJ: 1.568, kcal: 374



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Backrezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.