

# Daim®-Torte

Diese beliebte Torte begeistert nicht nur alle Daim®-Fans. Mit einer leckeren Vanillecreme, Schokoglasur und vielen Daim® schmeckt sie unwiderstehlich.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



### Zutaten:

#### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

#### Baiserböden:

5 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

#### Vanillecreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver

Bourbon-Vanille

2 EL Zucker

5 Eigelb (Größe M)

500 ml Milch

#### Zum Bestreuen:

etwa 100 g Daim®

#### Schoko-Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

100 g Schlagsahne

## Wie backe ich eine Daim®-Torte?:

### ① Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### ② Baiser-Böden zubereiten:

Eiweiß mit Salz und Zucker in einer Rührschüssel sehr steif schlagen. Haselnüsse unterrühren. **Die Hälfte** der Eiweißmasse in der Springform glatt streichen. Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen. Baiserboden vorsichtig auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Springformrand und -boden säubern. Springform nochmal vorbereiten und den zweiten Boden wie angegeben backen. Während der Backzeit die Vanillecreme zubereiten.

### 3 Vanillecreme zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker in einer kleinen Schüssel mischen und mit den Eigelben und etwa 5 EL von der Milch mit einem Schneebesen verrühren. Übrige Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Topf vom Herd ziehen und angerührtes Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren. Pudding 1 Min. unter Rühren kochen. Dann beiseitestellen, gelegentlich umrühren und erkalten lassen.

### 4 Zum Bestreuen:

Daim® in Stücke hacken.

### 5 Daim®-Torte zusammensetzen:

Mitgebackenes Backpapier von den Baiserböden abziehen. Einen Baiserboden auf eine Tortenplatte legen. Etwa 3/4 der Vanillecreme auf dem Baiserboden verstreichen. **Die Hälfte** der Daim®-Stücke aufstreuen. Den zweiten Boden auflegen und vorsichtig andrücken. Die übrige Vanillecreme auf dem Baiserboden verstreichen und die Daim®-Torte 30 Min. kalt stellen.

### 6 Schoko-Guss zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und die gehackte Kuvertüre darin schmelzen. Schoko-Guss auf der Daim®-Torte verteilen und vorsichtig auch den Seiten verstreichen. Übrige Daim®-Stücke auf dem Schoko-Guss verteilen und fest werden lassen. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Überziehen mit Schoko-Guss am besten Backpapierstreifen unter die Daim®-Torte legen. Mit diesem [Tipp](#) bleibt die Tortenplatte sauber und die Torte lässt sich ganz einfach mit dem Schoko-Guss überziehen.
- Am besten schmeckt die Torte, wenn sie 1 Tag im Kühlschrank durchziehen kann.
- Die Baiserböden mit Dr. Oetker gemahlene Mandeln zubereiten.

