

Dinkel-Nuss-Torte

Eine vollwertige Torte mit einer Nuss-Sahne und Kaffeelikör

etwa 16



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
100 g Speisequark (Magerstufe)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
5 Eigelb (Größe M)
250 g Dinkelvollkornmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran

Belag:

5 Eiweiß (Größe M)
50 g Zucker
gemahlener Zimt
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

Füllung:

100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse
100 g Zartbitterschokolade
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
400 g kalte Schlagsahne
2 EL Zucker
50 ml Kaffeelikör
150 g Speisequark (Magerstufe)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Quark unterrühren, dann nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Belag:

Eiweiß sehr steif schlagen. Für 4 Böden jeweils 2 Esslöffel des Teiges auf einen Springformboden streichen (darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Ein Viertel von dem Eischnee gleichmäßig auf dem verstrichenen Teig verteilen. Sollte sich das Eiweiß verflüssigt haben, dieses nochmals aufschlagen. Zucker mit Zimt mischen, ein Viertel davon und ein Viertel von den Haselnüssen auf jeden Teigboden streuen. Jeden Boden ohne Springformrand nacheinander backen, bis er hellbraun ist.

Backzeit: etwa 15 Minuten

- 4 Die Böden sofort nach dem Backen vorsichtig von dem Springformboden lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

5 Füllung:

Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen.

- 6 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Sahne mit dem Zucker steif schlagen, Quark, Kaffeelikör und die Haselnüsse unterrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Füllung mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren.

- 7 3 der 4 Böden mit der Füllung bestreichen, und mit 1/4 der Schokolade mit Hilfe eines Löffels besprenkeln, zu einer Torte zusammensetzen, die oberste Schicht soll aus einem Boden bestehen. Torte mit restlicher Schokolade besprenkeln. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.