

# Giotto®-Torte

Eine nussige Giotto®-Torte aus lockerem Biskuitteig mit Haselnuss-Sahne Füllung.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Backpapier

## Wiener Boden:

65 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
175 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## Haselnuss-Sahne:

18 Giotto®-Kugeln  
800 g kalte Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
40 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

## Zum Verzieren:

60 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse  
Dr. Oetker Kakao  
9 Giotto®-Kugeln

## Wie backe ich eine Giotto®-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Wiener Boden zubereiten:

Eier 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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter **kurz** unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**



Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen.

#### 3 Haselnuss-Sahne zubereiten:

Giotto®-Kugeln fein hacken. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Haselnüsse und fein gehackte Giotto®-Kugeln unter **die Hälfte** der Sahne rühren.

#### 4 Torte füllen:

Backpapier vom Tortenboden abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und die Haselnuss-Sahne darauf verteilen. Oberen Tortenboden auflegen und leicht andrücken.

#### 5 Giotto®-Torte verzieren:

Tortenrand und -oberfläche mit der Hälfte der übrigen Sahne einstreichen. Tortenrand mit Haselnüssen mit Hilfe einer Teigkarte bestreuen. Die restliche Sahne mit Kakao unterschiedlich dunkel einfärben, beliebig auf die Torte spritzen und mit Giotto®-Kugeln verzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tortenböden vor dem Bestreichen mit Nusslikör tränken.
- Der Tortenboden kann eingefroren werden.

