

# Haselnuss-Schoko-Sahne-Torte

Lockere Biskuitböden mit sahniger Füllung

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Backpapier

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-  
Aroma

75 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse

### Schoko-Sahne:

600 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme  
Schoko-Sahne

150 ml warmes Wasser

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker geröstete,  
gehackte Haselnüsse

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Finesse in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und mit den Haselnüssen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Den Biskuitboden aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



**3 Schoko-Sahne:**

Boden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Sahne steif schlagen. Tortencreme mit Wasser und Sahne nach Packungsanleitung zubereiten. Etwa 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Von der übrigen Creme etwa die Hälfte auf dem mittleren Boden verstreichen, den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Mit der übrigen Sahnecreme die Torte komplett einstreichen.

**4 Verzieren:**

Die Tortenoberfläche mit verschiedenen Ausstechern mit den gerösteten Haselnüssen verzieren und diese mit Hilfe einer Teigkarte am Rand der Torte verteilen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich gut einfrieren.
- Nach Belieben die Haselnüsse nochmal extra rösten.

