





Haselnuss-Schoko-Torte

Eine sahnige Torte mit Giotto® für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 EL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

etwa 200 g Giotto®-Kugeln (50 Stück)
400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

30 g Zucker

1 Vorbereiten:

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

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

2 Biskuitteig:

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 Kakao und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

- ## 3
- Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Backpapier vom Boden abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen, den gesäuberten Springformrand oder Tortenring darumstellen.

4 Füllung:

12 Gebäckkugeln zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen Kugeln fein hacken. Schlagsahne kurz aufschlagen. Gelatine fix unter ständigem Rühren einstreuen und die Sahne steif schlagen. Vanillin-Zucker kurz unterrühren. Fein gehackte Gebäckkugeln kurz unterheben. Die Sahnemasse auf dem Boden glatt streichen. Die übrigen Gebäckkugeln dekorativ auf der Belagmasse verteilen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Den Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb auflösen. Den flüssigen Zucker auf Backpapier sprenkeln und erkalten lassen. Vor dem Servieren den Karamellzucker dekorativ auf die Torte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Als Spritzschutz beim Sahneschlagen die Rührschüssel um das Handrührgerät herum locker mit Küchenpapier abdecken.
- Creme mit Hilfe einer Teigkarte oder eines Tortenhebers glatt streichen.
- Falls der Karamell fest wird, einfach nochmals erwärmen.