

# Kleine Ombré-Torte mit Giotto®

Selbstgemachte Torte aus einer Backmischung mit Nuss-Sahne und Giotto®-Kugeln.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake

Nuss

100 g weiche Margarine oder Butter

2 Eier (Größe M)

25 ml Milch (2 EL)

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete

Haselnüsse

### Belag:

9 Giotto®-Kugeln

400 g kalte Schlagsahne

100 ml Milch

etwa 1 ½ TL Dr. Oetker Kakao

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

9 Giotto®-Kugeln

Wie backe ich eine kleine Ombré-Torte mit Giotto®:

## 1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern, Milch und Nüssen nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

#### 3 Belag zubereiten:

Giotto®-Kugeln klein schneiden. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. 1/3 der Creme mit gut **1 TL** Kakao verrühren, auf den unteren Boden geben und verstreichen, dabei den Rand mit einstreichen. Die Hälfte der gehackten Giotto® aufstreuen und den mittleren Boden auflegen.

- 4 Die Hälfte der übrigen Creme mit nur knapp **1/2 TL** Kakao verrühren, auf den mittleren Boden geben und verstreichen, dabei nur den Rand des mittleren Bodens mit einstreichen. Giotto® aufstreuen und den oberen Boden auflegen. Übrige Creme auf dem oberen Boden verstreichen, dabei auch nur den Rand des oberen Bodens mit einstreichen. Tortenrand mit einer Teigkarte glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



#### 5 Verzieren:

Vor dem Servieren etwas Kakao auf die Torte sieben und mit Giotto® verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Boden bereits am Vortag gebacken wird, lässt es sich besser durchschneiden.