

GIOTTO-HASELNUSS-TORTE



Luftiger Haselnussteig mit feiner Nougatsahne und Giotto-Pralinen.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
46 Minuten



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

FÜLLUNG VORBEREITEN

Nougat in kleine Stücke schneiden, die Sahne aufkochen und wieder vom Herd herunter nehmen. Nougat zufügen und so lange rühren, bis sich er sich aufgelöst hat. Nougatsahne in den Kühlschrank stellen und auf Kühlschranktemperatur kommen lassen.

MÜRBTTEIG ZUBEREITEN

Die Giotto-Pralinen in einem Mixer zerkleinern. Die restlichen Zutaten zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen eingepackt 30 Min. kühlen. Einen Backrahmen oder eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig flach hinein drücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 9 Min. backen, anschließend komplett abkühlen lassen.

BISKUIT ZUBEREITEN

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Eier, Zucker, Salz und Vanille in etwa 15-20 Min. sehr cremig rühren. Stärke, Mehl, Backpulver und Zimt hinein sieben und kurz unterheben. Zerlassene Butter und Haselnüsse unterheben. Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegten Backrahmen oder eine Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 35 Min. backen. Abkühlen lassen. Anschließend zwei Mal waagrecht durchschneiden.

FÜLLUNG FERTIGSTELLEN

Mascarpone kurz verrühren, Nougatsahne langsam zufügen, Sanapart einrühren und so lange rühren, bis die Nougat-Füllung steif ist. Etwa 10 EL der Nougatfüllung für die Dekoration in den Kühlschrank stellen.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Mürbteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit Kirsch-Gelee bestreichen. Einen Biskuit-Boden darauf setzen und mit einem Tortenrahmen umschließen. 1/3 der Nougatsahne darauf verteilen und zweiten Boden aufsetzen. Wieder 1/3 der Nougatsahne auf den Teig streichen und mit dem Deckel abdecken. Das restliche Drittel der Nougatsahne glatt auf die Torte streichen und diese nun 3 Stunden kühlen.

MÜRBTTEIG:

- 100 g** Mehl
- 50 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 70 g** Butter
- 1** Haselnuss Praline (Giotto)
- 50 g** Zucker

BISKUIT:

- 75 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 7** Eier
- 240 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 80 g** Speisestärke
- 185 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ½ TL** Zimt
- 50 g** Butter (flüssig)

FÜLLUNG:

- 800 g** Sahne
- 400 g** Nougat
- 500 g** Mascarpone
- 8 TL** San-apart

GIOTTO-HASELNUSS-TORTE



Tortenrahmen entfernen und etwas Creme an den Seiten verstreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen auf die Oberseite der Torte spritzen.

Den Rand der Torte mit angerösteten und abgekühlten, gehackten Haselnüssen verzieren. Die Oberfläche der Torte mit Giotto-Pralinen dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

ZUM BESTREICHEN:

- 100 g** Kirschegelee

DEKORATION:

- 200 g** Haselnüsse (gehackt)
- 18** Haselnuss Pralinen (Giotto)