



Manner Waffeln Torte / Naked Cake / Sally & INTERSPAR

Mit der original Manner Waffel backe ich hier eine Torte mit einer Haselnuss-Schokoladencreme, einem No Bake Boden mit den Waffeln und einem Schokoladenspiegel.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

TEIG

Heize den Ofen auf 170 Grad O/U Hitze vor. Stelle einen Tortenring auf ein mit Backpapier oder Backfolie belegtes Backblech und stelle ihn auf 24 cm Durchmesser ein.

Mahle die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften – mahle hier auch direkt die Menge für die Creme mit, so sparst du dir später den Arbeitsschritt. Lasse sie danach abkühlen. Verrühre die Eier, den Zucker, die Prise Salz und das Vanilleextrakt in 5-10 Minuten schaumig. Lasse in der Zwischenzeit die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Vermische das Mehl, Stärke, Kakao, Zimt und Backpulver und siebe es zu der Eiermasse. Hebe die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen vorsichtig unter. Gib anschließend die geschmolzene Butter und die Haselnüsse dazu und hebe sie unter. Fülle den Teig in den vorbereiteten Tortenring ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen für 35 Minuten. Mache anschließend die Stäbchenprobe mit einem Zahnstocher und lasse den Biskuit abkühlen. Schneide ihn 2 Mal durch, so dass 3 Böden entstehen.

TEIG:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Salz
- 120 g Mehl
- 65 g Speisestärke
- 40 g Kakao
- ½ TL Zimt
- ½ TL Backpulver
- 80 g Haselnüsse (gemahlen)
- 40 g Butter (flüssig)

NO BAKE BODEN

Lasse die Butter im Topf bei geringer Hitze schmelzen. Zerkleinere die Biskotten und die Manner Waffeln mit einem Mixer oder einem Nudelholz. Verrühre anschließend die geschmolzene Butter und die zerkleinerten Kekse. Drücke die Keksmaße in einen 24 cm Backring ein und stelle ihn in den Kühlschrank.

NO BAKE BODEN:

- 100 g Manner Biskotten
- 125 g Butter
- 50 g Manner Waffeln

CREME

Lasse die Kuvertüre in einem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Verrühre die Kuvertüre dann mit den Haselnüssen und dem Puderzucker. Rühre die Sahne, den Topfen und das Sanapart ein und schlage die Creme steif.

CREME:

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Haselnüsse (gemahlen)
- 50 g Puderzucker
- 500 ml Sahne
- 250 g Quark
- 6 TL San-apart

TORTE FÜLLEN

Bestreiche den No Bake Boden mit der Marmelade und setze den ersten Biskuit auf. Bestreiche ihn mit 1/3 der Creme und setze den nächsten Boden auf, bestreiche ihn erneut mit 1/3 der Creme und fülle die Torte auf diese Weise fertig. Stelle sie für 3 Stunden kühl. Nimm die Torte aus dem Backring heraus, schlage die Sahne mit dem Sanapart steif und spritze mithilfe eines Spritzbeutels einen Kreis aus kleinen Tupfen auf die Torte. Schmilz die Schokoladenglasur und fülle sie in den Kreis hinein. Setze die Manner Waffeln auf die Torte und serviere sie.

DEKORATION:

- 100 g Marmelade
- 200 g Sahne

MANNER WAFFELN TORTE / NAKED CAKE / SALLY & INTERSPAR #12



Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

- 2 TL** San-apart
- 100 g** Manner Schokoglasur
- 12** Manner Waffeln