

Grillage - Torte

Zutaten:

350 g Zucker
2 EL Zitronensaft
250 g gemahlene Haselnüsse
8 Eiweiß
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
75 g Speisestärke
600 ml Schlagsahne
400 g Kuvertüre
2 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

- Eiweiß steif schlagen.
- Beim Schlagen den Zucker einrieseln lassen.
- Dann Zitronensaft, Nüsse und Speisestärke unterheben.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Backofen auf 180° C vorheizen.
- Aus dem Teig nacheinander 4 Böden in jeweils 15 Minuten backen.
- Böden auskühlen lassen.
- Abgekühlte Böden mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen.
- Vanillezucker mit dem Gelatinepulver vermischen.
- Sahne steif schlagen.
- Dabei die gezuckerte Gelatine einrieseln lassen.
- Je ein Viertel der Sahne auf drei Böden verteilen.
- Die Tortenböden übereinander setzen.
- Mit dem Rest der Sahne den Rand bestreichen.
- 12 Sahnetupfer auf den oberen Boden spritzen.