

Toffiffee - Torte

Zutaten Tortenboden:

15 Löffelbiskuit
3 Eier
150 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
25 g Mehl
1 TL Backpulver

Zutaten Belag:

800 ml Sahne
30 g Trinkschokoladenpulver
30 Toffiffee
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Eiweiß mit halber Zuckermenge steif schlagen.
- Den restlichen Zucker mit dem Eigelb verrühren.
- Eiweißcreme unter die Eigelbcreme heben.
- Löffelbiskuit fein zerbröseln.
- Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Löffelbiskuit vermischen.
- Alles zusammen unter die Eiercreme rühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Biskuitboden auskühlen lassen und waagrecht halbieren.
- 18 Toffiffee klein hacken.
- 400 ml Sahne mit 15 g Fertiggelatine steif schlagen.
- Gehackte Toffiffee unterrühren.
- Toffiffeesahne auf den unteren Biskuitboden streichen.
- Zweiten Biskuitboden auflegen.
- Restsahne und Restgelatine steif schlagen.
- Schokoladenpulver unterrühren.
- Schokosahne als Zierde auf den oberen Boden streichen oder aufspritzen.
- Fertige Torte mit den restlichen 12 Toffiffee verzieren.