

## **Diplomatentorte**

von Carina Heßling aus Gronau-Epe

### **Zutaten:**

250 g Butter  
250 g Zucker  
6 Eier  
2 TL Zimt  
250 g gemahlene Haselnüsse  
150 g Mehl  
4 TL Backpulver  
200 g gehackte Blockschokolade  
eine Ananas (ersatzweise Ananas aus der Dose)  
4 Becher Sahne  
4 Tüten Sahnesteif  
Schokoflocken

### **Zubereitung:**

Die Eier schaumig schlagen und mit Butter und Zucker gut verrühren. Zimt Haselnüsse, Mehl, Backpulver und gehackte Blockschokolade unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 – 28 cm) geben und etwa 50 Minuten bei 175 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.

Den ausgekühlten Boden einmal waagrecht teilen und den oberen Teil zerbröseln. Die Teigbrösel in einer Schüssel mit Schokoflocken vermischen. Um den unteren Boden einen Tortenring spannen. Sahne steif schlagen und knapp die Hälfte auf den unteren Boden geben. Die Ananas in kleine Stücke schneiden und auf die Sahne legen. Die übrige Sahne kommt auf die Ananas. Dabei ein bisschen Sahne und ein paar Ananasstücke für die Deko beiseite stellen. Die Schoko-Teigbrösel-Mischung auf die Sahneschicht geben und leicht festdrücken. Die Torte mit Sahnetupfen, den beiseite gestellten Ananasstücken und Schokoraspeln nach Geschmack verzieren und mindestens ein paar Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

