

Schoko-Toffee-Torte

von Franziska Wolfert aus Coesfeld-Lette

Zutaten für den Teig:

5 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
45 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse

Zutaten für die Creme:

4 Becher Sahne (je 200 ml)
4 Päckchen Vanillezucker
4 Päckchen Sahnesteif
40 Schoko-Nuss-Karamell-Pralinen
2 TL Backkakao

Zubereitung:

Für den Boden die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach untermixen. Das Eigelb unterheben. Schließlich das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die gemahlene Haselnüsse. Wenn ein glatter Teig entstanden ist, alles in eine mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Wenn der Boden abgekühlt ist, wird er waagrecht geteilt. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Die eine Hälfte der Sahne mit Kakao vermischen. Von der anderen Hälfte etwas Sahne für die Deko beiseite stellen. Die übrige Sahne mit 24 kleingehackten Schoko-Nuss-Karamell-Pralinen vermischen. Die untere Hälfte des Bodens mit einem Tortenring umspannen und die Sahne-Pralinen-Mischung darauf verteilen. Die zweite Hälfte des Bodens darauf legen. Den Tortenring lösen und die

Torte rundherum mit der Schokosahne bestreichen. Die Torte kühl stellen und vor dem Servieren mit 16 Sahnetupfen am Rand dekorieren. Für jedes Tortenstück ein Tupfen. Auf jeden Tupfen eine der übrigen Pralinen setzen. Dies sollte erst kurz vorm Servieren passieren, weil die Karamellschale der Praline sonst verlaufen könnte. Das ändert natürlich nichts am Geschmack, sieht aber nicht mehr ganz so schön aus.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!