

SCHOKOHERZ

★★★★★ 5 bei 16 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten. Diesen danach in die vorbereitete Tortenform füllen. Ich hab meine [Herzbackform](https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-herz/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-herz/>) verwendet.

ALLES ZUR ZUBEREITUNG DES BISKUITTEIGS GIBT'S HIER

<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>

- 2 Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3 Die komplett ausgekühlte Torte einmal waagrecht auseinander schneiden. Dann die Fülle zubereiten. Dazu den Schlagobers gemeinsam mit der Sahnesteif aufschlagen und danach die Nuss Nougat Creme unterheben.
- 4 Die Torte mit ca. 1/3 der Creme füllen, danach die restliche Creme auf und am Rand der Torte verstreichen.
- 5 Die Torte am Schluss noch mit Haselnusskrokant verzieren und danach bis zum Servieren kalt stellen.



Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR EINE TORTENFORM Ø 26 CM

BISKUIT

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 85 g Weizenmehl 700
- 85 g geriebene Haselnüsse
- 5 g Backpulver
- 40 g warmes Wasser

CREME

- 500 g Schlagobers
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 150 g Nuss Nougat Creme

DEKORATION

- 100 g Haselnuss Krokant