SCHOKOHERZ

4.7 bei 31 Bewertungen

2 h | Biskuit | 180 Grad

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten. Diesen danach in die vorbereitete Tortenform füllen. Ich hab meine Herzbackform 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.

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