Toffifeetorte*



Zutaten für 1 Torte:

Boden:
100 g Löffelbiskuits
100 g gemahlene Haselnüsse
3 Eiweiß
150 g Zucker
3 Eigelb
25 g Weizenmehl
1 Teelöffel Backpulver

Füllung:
5 Blatt Gelatine
10 Toffifees
500 ml Sahne
22 g Trinkschokoladen-Pulver

Außerdem:
1 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Wasser
30 g Aprikosenkonfitüre
250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnefest
Puderzucker nach Geschmack
14 Toffifees
etwas Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:
Für den Teig die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und mit einer
Teigrolle zerdrücken. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Das Eigelb in einer anderen Schüssel mit dem restlichen Zucker etwa 4 Minuten cremig schlagen. Das steifgeschlagene Eiweiß darauf geben und unterheben.
Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Die Löffelbiskuitbröseln und Haselnüsse hinzufügen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 24 cm, Boden gefettet) füllen. Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost bei 170°C etwa 25-30 Minuten backen.
Den Boden aus der Form lösen und den Boden erkalten lassen. Den erkalteten Boden einmal waagerecht durchschneiden.
Für die Füllung Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen. Toffifees fein hacken. Gelatine ausdrücken und auflösen. Die Sahne fast steif schlagen und die Gelatine unter Schlagen hinzufügen und die Sahne vollkommen steif schlagen. Sahne in zwei Teile aufteilen. Unter dem einen Teil die Toffifeebrösel rühren. Unter den anderen Teil das Trinkschokoladen-Pulver.
Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen. Die Toffifeesahne auf den Boden geben und verstreichen. Den zweiten Boden darauf legen und etwas andrücken.
Zucker mit Wasser unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker gelöst hat. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und hinzugeben. So lange unter Rühren kochen lassen, bis die Masse anfängt dicklich zu werden. Den oberen Boden damit bestreichen. Torte mit der Schokoladensahne füllen und glatt streichen.
Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.
Den Tortenring vorsichtig mit dem Messer lösen und den Ring entfernen. Sahne mit Sahnefest und Puderzucker steif schlagen

und die Torte rundum einstreichen. Den Rest der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte ausgarnieren. Leicht mit Kakaopulver bestäuben und mit Toffifees belegen.

***Toffifee ist ein Produkt der August Storck KG**

© lecker-backen.de