Nilpferdtorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 7 Eier
- 120 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 gehäufter Teelöffel Backpulver
- 120 g grob gehackte Kuvertüre
- 120 g zerlassene, abgekühlte Butter

Füllung:

- 12 Schokoladen-Haselnuss-Snacks in Nilpferdform
- 500 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Esslöffel Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Esslöffel Kakaopulver

Außerdem:

- 4 Schokoladen-Haselnuss-Snacks in Nilpferdform

- 200 ml Sahne
- 1/2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Esslöffel Puderzucker
- Schokoblättchen

Das untere Foto hat uns freundlicherweise Joachim Raible zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.
Weitere Fotos

Zubereitung

1. Für den Boden Eier auf höchster Stufe des Handrührgerätes schaumig schlagen, Zucker dazu geben und weiterrühren, bis die Masse schön locker ist.

2. Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte in die Eiercreme sieben und vorsichtig unterrühren. Den Rest dazugeben und auf die Gleiche Art verfahren. Gehackte Kuvertüre auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss die Butter unterrühren. Die Masse in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten backen.

3. Den fertig gebackenen Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Den erkalteten Boden einmal quer durchschneiden und einen Boden mit einem hohen Tortenring umlegen.

4. Für die Füllung die Haselnuss-Snacks quer halbieren. Die Oberteile zur Seite legen, die Unterteile mit einer Gabel grob zerdrücken. Gelatine in kaltes Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Die Sahne mit dem Vanillinzucker und Zucker steif schlagen. Die ausgedrückte und wieder aufgelöste Gelatine unterrühren. Haselnuss-Snacks und Kakaopulver dazugeben und unterrühren. Füllung auf den Boden geben und glatt streichen. Den zweiten Boden darauf geben und etwas fest drücken. Torte für einige

Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

5. Für die Verzierung Tortenring entfernen und Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Die Torte rundherum einstreichen. Den Rand mit Schokoblättchen verzieren. Die restlichen Haselnuss-Snacks quer halbieren und die Oberseite auf je ein Stück Torte legen.