

Zutaten:

Teig:

4 Eier
150 g Zucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g gemahlene Nüsse
Zartbitter-Schokolade

Füllung:

500 g Snow Creme
200 g Sahnelikör
400 g Sahne

Tränke:

50 g Sahnelikör

Verzierung:

2 EL Kakao
Etwas Marzipan-Rohmasse und
Zuckerguss
Schokoladenstreusel nach Belieben

Zubereitungszeit: 35min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Für den Teig Eier trennen. Eiweiß anschlagen, Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen.

Eigelb mit Hilfe des *Softliner groß* unterziehen. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und

zusammen mit den übrigen Zutaten unterheben. *Champus* auf den *Thermo-Star Vario* mit *Dauerbackunterlage*

stellen, den Teig mit dem *Hermelin M* einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen. Für die Füllung *Snow Creme* und Sahnelikör glatt rühren.

Sahne steif schlagen und unterheben. Boden aus der Form lösen und mit dem *Torten- und Garniermesser* zweimal waagrecht durchschneiden.

Form um den Boden stellen und ein Drittel der Füllung darauf verteilen. Zwischenboden auflegen und mit Sahne-

likör tränken. Die Hälfte der übrigen Creme darauf verteilen, den Deckel auflegen und mit übriger Creme abschließen.

Torte kalt stellen. Die Torte mit Kakao bestäuben und nach Belieben ausgarnieren.