

Zutaten:

Biskuit

40 g flüssige Butter
4 Eier
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl
20 g Speisestärke
1 TL Backpulver
200 g Waldfruchtkonfitüre

Tränke

50 ml Läuterzucker
2 EL Rum

Nussahne

100 g geröstete und gemahlene
Haselnüsse
650 ml Schlagsahne
2 Btl. Gelatine-Fix
3 Pck. Vanillezucker



Zubereitungszeit: 35min

Backzeit: 35min

Temperatur:

Umluft: °C

Zubereitung:

Biskuit:

Eier, Zucker und Vanillezucker im **Schlagkessel** schaumig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, dazu sieben und unterheben. Die flüssige Butter unterrühren.

Die Biskuitmasse in den **Profi-Ring 18** füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 165° C Umluft ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit dem **Torten- und Garniermesser** dreimal aufschneiden.

Tränke:

Läuterzucker und Rum mischen.

Nussahne:

Sahne nach Anleitung mit Gelatine-Fix und Vanillezucker steif schlagen. Die gerösteten Haselnüsse mit dem **Hermelin M** unterheben.

Fertigstellung:

Die Böden mit der Tränke beträufeln. Etwa ¼ der Nussahne zur Seite stellen. Abwechselnd 3 Böden mit Konfitüre und Nussahne bestreichen und aufeinandersetzen. Die Torte komplett mit Nussahne einstreichen. Kurz kalt stellen. Beliebig verzieren.