

## Zutaten:

### Teig:

4 Eier  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
120 g Weizenmehl  
150 g gehackte Haselnüsse  
50 g Schokoraspel

### Füllung:

6 Blatt Gelatine  
200 ml Whisky-Likör  
500 ml Sahne  
1 P. Vanillezucker

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit dem Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen, Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen. Das gesiebte Mehl mit Nüssen und Schokoraspeln vorsichtig unterheben.

**Hasy** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** legen, Teig einfüllen, mit dem **Liftboy** glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. bei 200° backen.

Biskuit auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit dem **Torten-Garniermesser** einmal durchschneiden. Gelatine einweichen und nach Anleitung auflösen, Whisky-Likör unter die aufgelöste Gelatine rühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Gelatine-mischung unterheben.

Einen Boden in den **Hasy** legen, einen Teil der Creme einfüllen, Deckel andrücken, aus der Form lösen und mit dem Rest der Sahne bestreichen.

Mit Mikadostäbchen und Mokkabohnen ein Gesicht auflegen.