

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
90 g Zucker
50 g Mehl
40 g gemahlene
Haselnüsse

1 P. Snow Creme
250 g Mascarpone
50 g gehackte Haselnüsse
3 EL Nuss-Nougat-Creme

Verzierung:

50 g flüssige Kuvertüre
2 EL geröstete gehackte
Haselnüsse



Zubereitung:

Biskuit lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen.

Hasy auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** legen, den Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 min. backen.

Den Biskuit im **Hasy** auskühlen lassen und auf die Platte **Blue Line Kent** umsetzen.

Für die Füllung Snow Creme glatt rühren, Mascarpone, Nuss-Nougat-Creme und die gehackten Haselnüsse unterrühren.

Die Creme auf dem Boden verteilen und mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen und kühl stellen.

Die Torte aus der Form lösen und mit flüssiger Kuvertüre Gesicht und Konturen mit Hilfe eines Spritztütchens auftragen. Die Ohren mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C