Knuspertorte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuit
3 Eier
90 g Zucker
1 P. Puddingpulver (Vanille),
bis 90 g mit Mehl auffüllen

Creme
500 g Snow Creme
2 EL Nuss-Nougat-Creme
1 EL Weinbrand
12 Nuss-Nougat-Pralinen
250 g Sahne

Verzierung
50 g Kuvertüre (Zartbitter)

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Aus den Zutaten nach Anleitung einen Biskuit zubereiten.

Edelweiß I auf den *Thermo-Star* mit *Dauerbackunterlage* stellen. Biskuit einfüllen und mit dem *Liftboy spitz* in der Form glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze: 200° C / Heißluft: 180° C / Gas: Stufe 4

Biskuit in der Form auskühlen lassen und auf den *Profi Tortenhelfer* umsetzen.
Snow Creme glatt rühren. Nuss-Nougat-Creme und Weinbrand unterrühren. Pralinen mit dem *Vogelsberger* zerkleinernund mit der steif geschlagenen Sahne unter die Creme heben. Creme aufden Biskuit verteilen und glatt streichen. Die Torte über Nacht kaltstellen.

Kuvertüre auf dem Wasserbad schmelzen lassen und in ein Spritztütchen füllen. Die Oberfläche nach Belieben verzieren.