

Zutaten:

Schokoguß:

50 g Zartbitterschokolade
50 g Vollmilchschokolade
200 g Schlagsahne

Nußboden:

6 Eiweiß
100 g Zucker
6 Eigelb
50 g Zartbitterschokolade
50 g Vollmilchschokolade
100 g gemahlene Nüsse

1 Füllung:

500 g Schlagsahne

150 g Schlagsahne
Dekoration für Räder
ect.



Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Zubereitung:

Schokolade und Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

Eiweiß in dem **Schlagkessel** aufschlagen, dabei die Hälfte des Zuckers nach und nach einrieseln lassen. Den restlichen Zucker und die Eigelbe in dem **VEMMiNA-Cup 1 L** sehr cremig aufschlagen. Schokolade durch Erwärmen auflösen.

Flüssige Schokolade, gemahlene Nüsse und Eigelb vorsichtig mit dem **Softliner groß** unter die Eiweißmasse heben.

Traktor-Form auf den mit einer **Dauerbackunterlage** ausgelegten **Thermo-Star** stellen. Nussteig mit dem **Hermelin** in die Form füllen, mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 30 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, mit dem **Hermelin** auf den ausgekühlten Boden geben und glatt streichen. Den Schokoguss auf den Traktor streichen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Für die Verzierung Sahne steif schlagen und in den **Spritzbeutel** mit **10er Lochtülle** füllen. Den Kuchen aus der Form lösen und die Konturen aufspritzen.