



Daim-Krokant-Torte

Zutaten Boden:

4 Eiweiß
200g Zucker
220g gehackte Haselnüsse

Zutaten Füllung:

250g Zucker
220g Butter
30g Speisestärke
4 Eigelb

Zutaten Topping:

200g Daim
150g Sahne
150g Vollmilchschokolade

Zubereitung Boden:

Backofen auf 180°C / Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eiweiß steif schlagen. Zucker und Haselnüsse unterheben. Masse gleichmäßig in zwei mit Backpapier ausgelegte 26 cm große Springformen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Butter in einem Topf schmelzen lassen und dann Stärke, Zucker und Eigelb unterrühren. Hitze reduzieren und ca. 30 Minuten mit einem Handrührgerät rühren, bis eine dickflüssige Creme entsteht.

Hälfte der Creme auf dem ersten Boden verteilen. Den zweiten draufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen. Auskühlen lassen.

Zubereitung Topping:

Daim-Bonbons in einem Multizerkleinerer fein zerkleinern. Sahne steif schlagen. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen und dann die steifgeschlagene Sahne unterrühren.

Daimstückchen zu der Schokoladen-Sahne-Mischung geben und unterrühren, Topping für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann die Torte damit überziehen. Mindestens 2 Stunden kaltstellen.