

Daim®-Torte

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Baiserböden:

5 Eiweiss
1 Prise Salz
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g Haselnüsse, gemahlen

Vanillecrème:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
2 EL Zucker
5 Eigelb
5 dl Milch

Zum Bestreuen:

etwa 100 g Daim®

Schokoladen-Glasur:

150 g Zartbitterschokolade
100 g Rahm

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Tortenplatte bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Baiserböden:

Eiweiss mit Salz und Zucker in einer Rührschüssel sehr steif schlagen. Haselnüsse unterrühren. **Die Hälfte** der Eiweissmasse in der Springform glatt streichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 30 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Baiserboden vorsichtig auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Springformrand und -boden säubern. Springform nochmal vorbereiten und den Backvorgang für den zweiten Boden wiederholen. Während der Backzeit die Vanillecrème bereits zubereiten.

3 Vanillecrème:

puddingpulver mit Zucker in einer kleinen Schüssel mischen und mit den Eigelben und etwa 5 EL von der Milch mit einem Schneebesen verrühren. Übrige Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Topf vom Herd ziehen und angerührtes Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren. Pudding 1 Min. unter Rühren kochen. Dann beiseitestellen, gelegentlich umrühren und erkalten lassen.

4 Zum Bestreuen:

Daim® in Stücke hacken.

Mitgebackenes Backpapier von den Baiserböden abziehen. Einen Baiserboden auf eine Tortenplatte legen. Etwa 3/4 der Vanillecrème auf dem Baiserboden verstreichen. **Die Hälfte** der Daim®-Stücke aufstreuen. Den zweiten Boden auflegen und vorsichtig andrücken. Die übrige Vanillecrème auf dem Baiserboden verstreichen und die Daim®-Torte 30 Min. kalt stellen.

5 Schokoladen-Glasur:

Schokolade grob hacken. Rahm in einem kleinen Topf aufkochen und die gehackte Schokolade darin schmelzen. Schokoladen-Glasur auf der Daim®-Torte verteilen und vorsichtig auch den Seiten verstreichen. Übrige Daim®-Stücke auf der Glasur verteilen und fest werden lassen. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Überziehen mit der Schokoladen-Glasur am besten Backpapierstreifen unter die Daim®-Torte legen. Die Tortenplatte bleibt so sauber und die Torte lässt sich ganz einfach mit der Glasur überziehen.
- Am besten schmeckt die Torte, wenn sie 1 Tag im Kühlschrank durchziehen kann.
- Die Baiserböden können auch mit gemahlenden Mandeln zubereitet werden.