

Solothurner Torte

8 - 10 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Biskuit:**

3 Eiweiss
1 Prise Salz
70 g Zucker
3 Eigelb
50 g Mehl
60 g Haselnüsse, gemahlen
25 g Butter, flüssig

Boden / Deckel:

4 Eiweiss
100 g Zucker
125 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Zucker

Füllung:

180 g Butter, weich
150 g Puderzucker
150 g Haselnüsse, gemahlen

Dekoration:

100 g Haselnusskrokant
Puderzucker

Vorbereiten:

Auf zwei Backpapieren mit einem Bleistift und mithilfe eines Springformbodens jeweils einen Kreis (Ø 24 cm) aufzeichnen und mit der Farbe nach unten auf Backbleche legen. Spritzsack mit Lochtülle (Ø 10 mm) bereitstellen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****1 Biskuit:**

Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eigelb begeben, Mehl darübersieben, Haselnüsse und Butter begeben und vorsichtig darunterziehen.

Masse in vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. In der Mitte des Backofens während 30 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: 30 Minuten**

Biskuit ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auskühlen lassen.

② Boden / Deckel:

Backofentemperatur erhöhen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Haselnüsse und Zucker mischen und vorsichtig darunterziehen. Die Masse in den Spritzsack füllen und spiralförmig auf die vorbereiteten Schablonen spritzen. In der Mitte des Backofens während 10 bis 15 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 10 - 15 Minuten

Böden auskühlen lassen und vorsichtig vom Papier lösen.

③ Füllung:

Butter mit Puderzucker schaumig schlagen und Haselnüsse unterheben. Einen der Böden wenden und auf einen Tortenteller setzen. 1/3 der Buttercrème darauf verteilen und das Biskuit daraufsetzen. Den zweiten Drittel der Buttercrème darauf verteilen und den Deckel mit der gerillten Seite nach oben aufsetzen. Den Rand mit der restlichen Buttercrème einstreichen und mit Haselnusskrokant bestreuen. Ca. 1 Stunde kühl stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.