

Daim-Torte

Zutaten:

- ☒☒ ▶ 8 Eier
- ☒☒ ▶ 310 g Zucker
- ☒☒ ▶ 300 g gemahlene Haselnüsse
- ☒☒ ▶ 300 g Sahne
- ☒☒ ▶ 3 EL Haselnusssirup
- ☒☒ ▶ 275 g weiche Butter
- ☒☒ ▶ Daim- / Milka-Daim-Schokolade / ...

Zubereitungszeit: 30 min

Back- / Kochzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: Rundform



Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. 3 Backpapierbögen in Rundformen vorbereiten.
2. Die Eier trennen.
3. Eiweiß mit Salz und 175 g Zucker steifschlagen. Den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Haselnüsse zuletzt vorsichtig unterheben.
4. Aus der Masse drei Teig-Böden ausbacken, ca. 20-25 min backen lassen.
5. Sahne im Topf leicht erhitzen, 135 g Zucker verrühren, ebenso den Sirup. Das Eigelb unter schnellem Rühren dazugeben. Masse auf mittlerer Stufe ein paar Minuten erhitzen, dann einmal aufkochen lassen. Creme abdecken, abkühlen lassen.
6. Butter aus dem Kühlschrank holen, damit sie die gleiche Temperatur bekommt.
7. Butter cremig rühren, Eigelb-Masse zufügen. Daim-Schokolade kleinhacken.
8. Tortenböden mit der Masse befüllen, schichten. Dazwischen immer etwas Daim-Schokolade verteilen.
9. Torte kühl stellen. Nach Wunsch noch mit Kuvertüre überziehen oder einfach mit Daim-Schokolade dekorieren.