



Manner Waffeln Torte

Zutaten für 24 cm Durchmesser Tortenform

Zubereitung: 2 Std.

Backzeit: 35 Min.

Kühlzeit: 3 Std.

Teig:

6 Eier

200 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Mehl

65 g Stärke

40 g Kakao

½ TL Zimt

1 TL Backpulver

80 g gemahlene Haselnüsse

40 g geschmolzene Butter

No Bake Boden:

100 g Manner Biskotten

125 g Butter

50 g Manner Waffeln

Bestreichen:

50g Marmelade

Creme:

150 g Zartbitterkuvertüre

100 g gemahlene Haselnüsse

50 g Puderzucker

500 ml Sahne

250 g Topfen

6 TL San-apart

Dekoration & Füllung:

100 g Marmelade

200 g Sahne

2 TL San-apart

100 g Manner Schokoglasur

12 Manner Waffeln

Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen

Teig:

Den Ofen auf 170 Grad O/U Hitze vorheizen. Einen Tortenring auf ein mit Backpapier oder ein mit Backfolie belegtes Backblech stellen und auf 24 cm Durchmesser einstellen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett mahlen, bis sie lecker duften – hier kann auch direkt die Menge für die Creme mitgemahlen werden, damit wird später dieser Arbeitsschritt eingespart. Danach abkühlen lassen und die Eier, den Zucker, die Prise Salz und das Vanilleextrakt in 5-10 Minuten schaumig verrühren. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Mehl, Stärke, Kakao, Zimt und Backpulver vermischen und zu der Eiermasse sieben. Die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Anschließend die geschmolzene Butter und die Haselnüsse dazu geben und unterheben. Den Teig in den vorbereiteten Tortenring einheben und im vorgeheizten Ofen für 35 Minuten backen. Anschließend kann die Stäbchenprobe mit einem Zahnstocher gemacht werden. Danach den Biskuit abkühlen lassen. Im Anschluss zwei Mal durch schneiden, so dass 3 Böden entstehen.

No Bake Boden:

Die Butter im Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Biskotten und die Manner Waffeln mit einem Mixer oder einem Nudelholz zerkleinern. Anschließend die geschmolzene Butter und die zerkleinerten Kekse verrühren. Die Keksmasse in einen 24 cm Backring ein drücken und in den Kühlschrank stellen.

Creme:

Die Kuvertüre in einem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen lassen. Danach wird die Kuvertüre mit den Haselnüssen und dem Puderzucker verrührt. Die Sahne, den Topfen und das San-apart einrühren und die Creme steif schlagen.

Füllen:

Den No Bake Boden mit der Marmelade bestreichen und den ersten Biskuit aufsetzen. Diesen mit 1/3 der Creme bestreichen und auf den nächsten Boden setzen, erneut mit 1/3 der Creme bestreichen und die Torte auf diese Weise fertig auffüllen. Danach für 3 Stunden kühl stellen.

Die Torte aus dem Backring heraus nehmen, die Sahne mit dem San-apart steif schlagen und mithilfe eines Spritzbeutels einen Kreis aus kleinen Tupfen auf die Torte spritzen. Die Schokoglasur schmelzen und sie in den Kreis hinein füllen. Die Manner Waffeln auf die Torte setzen und servieren.