Nah&Frisch

Anna Wiesmüller User

Giotto-Torte

Griaß di Rezepte Geburtstag Sommer Torten

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dotter, Butter und Zucker cremig rühren. Mehl, Backpulver und Nüsse vorsichtig
unterheben, den Schnee ebenfalls daruntermischen.
Die Kuchenmasse in eine gefettete Springform füllen. Bei 180 °C backen. Den Boden auskühlen lassen und aus der Form nehmen.
Für die Creme Schlagobers steif schlagen und die zerkleinerten Giotto unterheben.
Marmelade auf dem Boden verteilen und die Creme darüberstreichen. Giotto-Torte 2–3 Stunden kalt stellen und mit Giotto verzieren.

ZUTATEN

FÜR DEN KUCHEN:

- 3 Eier
- 95 g Butter
- 75 g Mehl
- 40 g geriebene Haselnüsse
- 1 Pkg. Backpulver
- 150 g Zucker

FÜR DIE CREME:

- 500 ml Schlagobers
- 40 Stück Giotto
- 100 g Ribiselmarmelade