

Giotto-Torte

Die Giotto-Torte schmeckt bestimmt jedem Gast und dieses Rezept ist ein absoluter Geheimitipp.

Verfasser: Gaja

Arbeitszeit: 2,0 h

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 2,8 h



Foto: Gaja

Zutaten

Nach Belieben	Giottokugeln
Nach Belieben	Malteserkugeln

Masse

8 Stk.	Eier
200 g	Haselnüsse (gerieben)
200 g	Staubzucker
100 g	Mehl

Füllung

125 g	Butter
250 g	Kochschokolade
80 g	Staubzucker
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Schnee schlagen, Zucker langsam einrühren, Mehl und Nüsse vermischen und zusammen mit den Dottern unterheben. Bei 180 Grad 50 min backen.
2. 1 Becher Schlagobers zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und 250 Gramm

Kochschokolade drin schmelzen (ständiges Rühren). Masse erkalten lassen. In der Zwischenzeit 125 Gramm Butter mit 80 Gramm Staubzucker schaumig rühren. Kalte Creme löffelweise in die Butter einrühren.

3. Tortenboden zweimal durchschneiden und mit Creme füllen. Mit restlicher Creme bestreichen und mit Giotto-Kugeln oder Malteser-Kugeln verzieren.

Tipp

Die Giotto-Torte mit einem Tupfer Schlagobers anrichten.