Giottotorte

Die Giottotorte ist nichts für Kalorienzähler. Ein Rezept, das sich besonders zu feierlichen Anlässen anbietet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

150 g	Butter (weiche)
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
400 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Backpulver

Für die Creme

250 g	Giottokugeln
600 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
100 ml	Eierlikör

Für die Dekoration

150 g	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker

100 g	Haselnusskrokant
Nach Belieben	Giottokugeln
Nach Belieben	Schokoladen-Dekor (Blätter)

Optional

0.5 Stk.	Bio-Zitronen (zum Stempeln)

Zubereitung

1. Für die **Giottotorte** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 185 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter schmelzen und auskühlen lassen.

3. Nun die Eier, den Zimt, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät 5-10 Minuten sehr dick-schaumig schlagen.

4. Danach die Butter unterrühren.

5. Als nächstes die Haselnüsse und das Backpulver hinzufügen und unterheben.

6. Den Teig hinterher in die Form geben, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchenboden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. Jetzt die Giotto in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zerbröseln.

8. Nun das Schlagobers steif schlagen und dabei nach Packungsanleitung das Sahnesteif einrieseln lassen.

9. Dann den Eierlikör unterrühren.

10. Danach die Giotto-Brösel hinzufügen und gleichmäßig unterheben. Dabei größere Stücke am besten noch mal zerteilen.

11. Jetzt den Kuchenboden aus der Form lösen, auf eine Servierplatte setzen und einen Tortenring drumherum legen. Anschließend die Creme auf den Boden geben, glatt streichen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.

12. Für die Dekoration das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.

13. Nun den Tortenring entfernen und die Torte am Rand dünn und gleichmäßig mit dem Obers einstreichen (Reste für die Dekoration zurückhalten).

14. Jetzt am besten eine halbe Zitrone zur Hand nehmen, diese mit der Schnittkante in etwas Haselnusskrokant drücken und dann sanft auf die Torte aufstempeln.

15. Ist die Torte am Rand so gut wie komplett mit Krokant eingedeckt, kann man kleinere Lücken mit einer Teigkarte ausbessern. Dazu einfach etwas Krokant an den Rand der Teigkarte vor die Torte legen und diese dann vorsichtig an dem Tortenrand hochziehen.

16. Das restliche Schlagobers hinterher in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Torte mit 12 Tupfen dekorieren. Die Tupfen dann kurz vor dem Servieren nach Belieben mit Giotto und Schokoladen-Dekor ausschmücken.

Tipp

Wem in der Giottotorte der Eierlikör-Geschmack zu wenig ist, kann ein Stamperl Eierlikör dazu reichen und das Stück Torte vor dem Verzehr damit übergießen.