

## Unser Backbuch



### Grillagetorte

Zutaten für den Biskuitboden:

- 1 Ei(er)
- 1 EL Wasser, heißes
- 33 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 25 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1/2 TL Backpulver

Für den Baiserbelag:

- 400 g Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
- 5 Eiweiß
- 60 g Haselnüsse, gemahlene

Für die Füllung:

- 1 Liter Sahne
- 100 g Zucker
- 100 g Schokoladenraspel / Schokospäne
- 50 g Mandel(n), gehackte
- 1 EL Butter
- 50 g Zucker

## Zubereitung



## Grillagetorte

### Zubereitung

Für den Biskuitteig das Ei mit dem heißen Wasser ca. 1 Minute lang schaumig schlagen, danach Zucker und Vanillezucker zufügen. Nochmals 2 Min. durchschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine vorbereitete Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft auf mittlerer Schiene ca. 20-30 Minuten goldgelb backen.

Für die Baiserkrümel (lassen sich gut vorbereiten) die Eiweiße schaumig rühren, 200 g Zucker nach und nach zugeben. Die weiteren 200 g Zucker mit den 60 g Haselnüssen und dem Puddingpulver mischen und unterheben. Ein mit Backpapier belegtes Backblech mit der Masse bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 140°C ca. 1 Stunde im Ofen backen bzw. trocknen lassen.

Für den Krokant (lässt sich ebenfalls gut vorbereiten) 50 g gehackte Mandeln mit 50 g Zucker und 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen.

Beim Abkühlen unbedingt rühren, ansonsten hat man einen einzigen „Krokantbrocken“.

Tipp: Man kann natürlich auch gekauften Krokant nehmen. Schmeckt aber nicht so gut.

Nach dem Backen den fertigen kalten Baiserboden mit einer Küchenmaschine (oder anderer Raspelmaschine) zu Bröseln klein raspeln.

Für die Füllung die Sahne schlagen und mit 100 g Zucker mischen. Die Torte wie folgt in eine mit Folie (am besten einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel verwenden) ausgelegte 30er Kastenform schichten:

Unten den abgekühlten Biskuitboden - eine Schicht nur Sahne - Schokoladenspäne - Sahne und Baiserkrümel gemischt (ca. 5 EL Sahne und 10 EL Baiserkrümel) - eine dünne Schicht nur Sahne - Baiserkrümel - 7 EL Sahne mit 6 EL Baiserkrümel und 2 EL Krokant gemischt - als oberste Schicht nur Sahne. Oben die Torte mit Schokospänen und Krokant bestreuen

Die Torte mindestens 3 - 4 Stunden einfrieren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Tipp: Falls noch Baiserkrümel übrig sein sollten - diese sind haltbar und man kann sie z.B. als Beilage zu Vanilleeis nehmen.