

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