

Vanille Nuss Torte

Von Kuchenfee

Heute gibts eine wunderschöne Torte mit Vanillefüllung und Nussböden. Die Füllung ist eine feine, süße Vanillemousse die im Mund nur so zergeht. Der Nussbiskuit ist wahnsinnig aromatisch, nussig und lecker und passt daher fantastisch zur Vanillecreme. Transferfolie auf Kuvertüre verleiht der Torte den letzten Schliff mit einer super schönen Randgarnitur die eure Gäste beeindrucken wird. Diese Torte ist perfekt für den Kuchentag am Sonntag auf der Kaffeetafel bei Oma. Einfach ein richtiger Sonntagskuchen, wenn ihr nicht fragt.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	30 min	n/a	40 min

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x Eier

Raumtemperatur

90 g Zucker

1 Prise Salz

40 g Nüsse

gemahlen

70 g Mehl

1 Prise Zimt

VANILLECREME

300 ml Milch

1 Paket Vanillezucker

2 x Eigelb

2 EL Speisestärke

3 EL Zucker

3 Blatt Gelatine

300 ml Sahne

GARNITUR

500 g Kuvertüre

300 ml Sahne

geschlagen

20 g Haselnüsse

gehackt

10 x Haselnüsse

1 Prise Zimt

Werkzeuge

Springform

Winkelpalette

Waage

Gummilippe