

## Schweden lässt grüßen: Krokant-Daim-Torte

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

70  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Torte

4 Eiweiß  
200 g Daim  
200 g Zucker  
220 g gehackte Haselnüsse  
150 ml Sahne  
150 g Vollmilchschokolade

### Für die Füllung

250 g Zucker  
220 g Butter  
30 g Speisestärke  
4 Eigelb

### Besonderes Zubehör

2 Springformen (Durchmesser 26 cm)

Die schwedischen Schokobons mit Karamell und Schokolade sind ja so schon extremst lecker - aber jetzt verwandeln wir die kleinen in eine große Leckerei: In eine Daim-Torte! Schmeckt einfach köstlich und es tritt der gleiche Effekt wie beim Öffnen einer frischen Packung ein: Du kannst einfach nicht mehr aufhören zu naschen!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. 2 Springformen mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Eiweiß steif schlagen. Zucker und Haselnüsse unterheben.

- 3 -

Masse gleichmäßig auf Springformen verteilen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

- 4 -

Für die Füllung Butter in einem Topf schmelzen und Stärke, Zucker und Eigelb unterrühren. Hitze reduzieren und mit einem Handrührgerät so lange rühren, bis eine dickflüssige Creme entsteht.

- 5 -

Böden aus dem Backofen holen und kurz auskühlen lassen. Hälfte der Creme auf dem ersten Boden verteilen. Den zweiten draufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen. Auskühlen lassen.

- 6 -

Daim-Bonbons in eine Plastiktüte füllen und darin fein zerkleinern. Sahne steif schlagen. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und Sahne unterrühren.

- 7 -

Daimstückchen zu der Schokoladen-Sahne-Mischung geben, verrühren und die Torte damit überziehen. Mindestens 2 Stunden kaltstellen.