

# Giotto Torte bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

150 gr weiche Butter, 150 gr Zucker, 4 Eier, 200 gr gemahlene Haselnüsse, 50 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 2 Packungen Giotto, 750 gr Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 60 gr Haselnussblättchen, 2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre, 1 Päckchen Vanillezucker.

## Die Vorbereitungen:

Fett und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Gemahlene Nüsse, Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Eine Springform fetten. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 grad 30 bis 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

## Die Zubereitung:

Boden auf eine Tortenplatte setzen. Formrand darumschließen. Giotto, bis auf ca. 18 Kugeln zum Verzieren, zerdrücken. 600 gr Sahne und Sahnesteif schlagen. Sahne und Giottomasse vorsichtig mischen und auf den Boden streichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Haselnussblättchen ohne Fett rösten. Torte aus dem Formrand lösen. Konfitüre erhitzen und glattrühren. Tortenrand damit bestreichen und die Nußblättchen andrücken. Evtl. 150 gr Sahne und Vanillezucker steifschlagen. Torte mit Sahne und den übrigen Giotto-Kugeln verzieren.