

Zubereitung der Füllung: $\frac{1}{4}$ Liter flüssige Sahne schlägt man recht steif und unterzieht die geriebenen Nüsse und den Vanillinzucker.

Erfaltet schneidet man den Boden zweimal durch und füllt die Torte mit der angegebenen Füllung. Dann setzt man die Böden aufeinander, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und verziert den Rand mit halbierten Walnüssen.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit Kakaó und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Trüffeltorte (siehe Abbildung 28). *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacín“, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g ungesalzene Butter, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Ei, 250 g geriebene Schokolade, 20 g Kakaó, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 25 g Kakaó, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kofosfett.

Zum Bestreuen des Randes: 75 g Schokoladenstreusel.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacín“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, das Puddingpulver, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den gut vermengten Teig in eine gefettete Springform, deren Boden mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Rum-Aroma, Ei und löffelweise die geriebene Schokolade hinzu. Man nimmt so viel Füllung ab, daß man 15—20 Kügelchen mit einem Durchmesser von etwa 2 cm daraus formen kann, und rührt unter die andere Masse noch Kakaó, Wasser und den Vanillinzucker.

Zur Herstellung der Trüffel verwendet man die abgenommene Füllung, die man am besten etwas kalt gestellt hat, und aus der man mit den Händen kleine Kügelchen formt, die in Schokoladenstreusel gewälzt werden.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man zweimal durch, bestreicht mit der Füllung, setzt die Torte zusammen, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und bestreut den Rand und einen etwa $2\frac{1}{2}$ cm breiten Streifen rings um die Torte mit Schokoladenstreusel. Dann legt man einen Kranz von Schokoladentrüffeln auf die Torte.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakaó und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt und dann das zerlassene Kofosfett dazugegeben.

Nougattorte. X

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacín“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, 25 g Kakaó, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 2 Eier, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 125 g geriebene Schokolade, 60 g mit der Schale geriebene Mandeln, 100 g Kofosfett.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 30 g Kakaó, 1 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kofosfett.

Zum Verzieren: Einige abgezogene, halbierte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakaó hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Bacín“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Eier rührt man mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig, gibt löffelweise die Schokolade und Mandeln hinzu und unterrührt zuletzt das flüssige, etwa noch handwarme Kofosfett.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht sie mit der Nougatmasse, legt sie aufeinander, überzieht die Torte mit dem Schokoladenguß, verziert mit den halbierten Mandeln und läßt sie an der Luft trocknen.

Zubereitung des Schokoladengusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit Kakaó und Wasser zu einer dickflüssigen Masse und fügt das zerlassene Kofosfett hinzu.

Nußtorte ungefüllt.

Zutaten zum Teig: 3—4 Eier, 150 g Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, 100 g Nußkerne oder Mandeln, 180 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacín“.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Haselnüsse.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig die gemahlene Nußkerne oder Mandeln, das mit dem „Bacín“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen