

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Schoko Nusstorte Zuckerfrei

1 Törtchen (entspricht 8 Stück) | 90
Minuten

Zutaten:

200 g Butter

5 Eier

40 g Erythrit Zuckerersatz

300 g Dinkel-Vollkornmehl

3 EL Backkakao

1 Pkg. Backpulver

4 Pkg. Lorenz World Selektion Cashews

unsalted {entspricht: 360 g}

200 ml Milch

Für die Fülle:

150 g Fruchtmus (‘{zuckerfrei}

Für das Schoko Frosting:

250 g Erdnussbutter {ohne Stückchen} |
alternativ: selbst gemachtes Mandelmus

4 – 5 EL Honig

20 g Backkakao

8 – 10 EL Milch

Mark einer Vanilleschote

Lorenz Studentenfutter Special für die Garnitur



Zubereitung:

Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Butter schmelzen. Die Eier mit dem Ersatzzucker minutenlang in der Küchenmaschine aufschlagen. Mehl, Backkakao, Backpulver und fein geriebene Cashews mischen. Butter in die Masse rühren. Abwechselnd Milch und die Mehl-Nussmischung unterheben. Die Teigmasse auf zwei gebutterte und bemehlte Backformen {ø 18cm} aufteilen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Heißluft für 30 – 35 Minuten backen {Nadelprobe machen!}. Die Tortenböden auskühlen lassen und jeweils in der Mitte durchschneiden. Die Böden mit Fruchtmus bestreichen und aufeinandersetzen.

Für das Schoko Frosting: Alle Zutaten in der Küchenmaschine glatt rühren bis eine cremige Masse entsteht. Ist die Masse zu dickflüssig noch etwas Milch unterheben.

Die Torte mit dem Schoko-Erdnussbutter-Frosting bestreichen und für mindestens vier Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit Studentenfutter und optional mit frischen Blüten {für einen festlichen Anlass} garnieren.