

Diplomatentorte

Zutaten:

200 g	Butter
170 g	Rohrzucker
4 Stk.	Eier
170 g	Haselnüsse gemahlen
1 TL	Zimt gemahlen
65 g	Dinkel Mehl
3 TL	Backpulver
2 Becher	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
4 TL	Puderzucker
6 Scheibe	Ananas frisch
1 Tasse	Schokoraspeln



Zubereitung:

Aus den Teigzutaten (Butter, Zucker, Eier, Nüsse, Zimt, Mehl und Backpulver) einen Rührteig herstellen. In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) geben und bei 175°C ca. 40 Min. backen

Den Boden auskühlen lassen und die dünne, obere Schicht abschneiden, zerbröckeln und mit der Tasse Schokoraspeln vermischen. Beiseite stellen.

Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker sehr steif schlagen. Die Ananasscheiben klein schneiden und unter die Sahne heben. Nun um den Tortenboden einen Tortenrand stellen, die Sahnefüllung daraufstreichen und anschließend die Krümel-Schoko-Mischung drüber verteilen. Mit einem Löffel leicht andrücken.

Nach Belieben mit Schoko-Ornamenten oder Sahnetupfen o.ä. verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!