

# Lixie´s Toffifee Knuspertörtchen

## Zutaten:

- 6 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g weiche Butter
- 120 g Dinkelmehl
- 1x Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 120g Schokolraspeln (weiß)
- 120 g Mandeln (gemahlen)

## Füllung:

- 600 ml Sahne
- 3 Pck. Sahnesteif (optional)
- 3 Pck. Vanillezucker

## Anleitung:

1. Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen.
3. Eigelb, Zucker und Butter zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und mit der Schokolade und den Haselnüssen ebenfalls unter Rühren hinzufügen.
5. Zuletzt das Eiweiß unterheben.
6. Eine runde Backform (ca. 20-23 cm groß) mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten.
7. Den Teig gleichmäßig in der Backform verteilen.
8. Bei 150 Grad Umluft für ca. 40 Minuten goldbraun backen.
9. Aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
10. Aus dem Tortenboden mit einem Tortenring einen ca. 16 cm großen Kreis ausstechen. Diesen einmal in der Mitte teilen, sodass zwei Tortenböden entstehen.

11. Den unteren Tortenboden auf einen Teller oder eine Tortenplatte legen. Den Zweiten zunächst zur Seite nehmen.
12. Den übrigen Kuchenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bröseln und bei 200 Grad nochmals für 15-20 Minuten knusprig backen.
13. Ebenfalls vollständig auskühlen lassen.
14. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen (dabei ggf. Sahnesteif hinzufügen).
15. Das Toffifee mit einem Messer in kleine Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Die Knusperstücke und ca. zwei Becher (400 ml) steifgeschlagene Sahne hinzufügen. Alles kurz miteinander vermengen.
16. Nun eine Schicht der Sahne-Knuspermasse auf den ersten Tortenboden schichten. Den zweiten Tortenboden oben auflegen und nochmals eine Schicht Sahne-Knuspermasse darauf schichten.
17. Die Torte mit der übrigen Sahne ummanteln und garnieren.
18. Die fertige Knuspertorte gekühlt im Kühlschrank aufbewahren oder sofort servieren und verzehren.

*Tipp: Für alle, die auf Histamin achten müssen, sei gesagt, ihr könnt die Haselnüsse durch Mandeln austauschen. Außerdem verwendet besser weiße Schokolade statt dunkler und lasst die Toffifees einfach weg! Sahnesteif und Backpulver könnte notfalls auch einfach weg gelassen werden. Die Torte schmeckt auch auf diese Weise super lecker und ist ein echter Genuss!*

