



## DIPLOMATEN TORTE

### Boden:

200 g Süßrahmbutter,  
(Zimmertemperatur)  
170 g Zucker  
4 Eier  
65 g Mehl Type 550  
3 TL Backpulver (Oetker)  
1 TL Zimt  
200 g Haselnüsse, gemahlen  
1 Prise Salz  
1 Springform  
(26 cm Durchmesser)  
zerlassene Butter  
Mehl zum Ausstäuben der Form

Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.  
Butter mit Zucker schaumig schlagen und nach die Eier unterrühren. Danach das gesiebte Mehl mit dem Back- und Zimtpulver mit einer Gummilippe unterheben.  
Zum Schluss die gemahlene Haselnüsse unterheben.  
Die Springform mit einem Pinsel die zerlassene Butter ausstreichen mit Mehl ausstäuben.  
Die Kuchenmasse in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten lang backen.  
Danach den abgekühlten Diplomatensboden einmal über Kopf drehen und einen 1 cm dicken Deckel mit einem Sägemesser gleichmäßig abschneiden.  
Den Boden mit der Öffnung wieder in die etwas mit Küchenkrepp ausgewischte Springform setzen.  
Den Springformring wieder um den Kuchenboden herum setzen, die Form wieder mit einem Hebelgriff einspannen und für 60 Minuten lang kühl stellen.



Preiselbeersahne:

500 ml Sahne

1 Glas Wildpreiselbeeren  
(400 g Inhalt)

Saft einer halben Zitrone

1 Päckchen Gelatine  
(18 g sind 10.8 Blatt)

Oberfläche:

100 g Schokoraspeln

(Zartbitter Schokolade 70%)

Himbeeren

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

50 g Wildpreiselbeeren erwärmen, die eingeweichte Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und unter die erwärmten Beeren geben und darin auflösen.

Die 350 g Wildpreiselbeeren in eine passende Schüssel geben, die warmen Beeren mit dem Zitronensaft unterrühren und auf Eiswasser herunterkühlen.

Die Sahne in der Küchenmaschine oder mit einem elektronischem Handrührgerät steif schlagen, die Sahne sollte aber nicht zu ausgeschlagen sein.

Ein Drittel der Schlagsahne mit einem Schneebesen oder Gummilippe mit den Wildpreiselbeeren angleichen.

Die restlichen zwei Drittel der geschlagenen Sahne vorsichtig unterheben und auf den Diplomatenboden in der Springform geben und mit einer Winkelpalette glattstreichen. Die Diplomatenorte für 6 Stunden lang in den Kühlschrank stellen. Sobald die Sahneoberfläche mit den Preiselbeeren fest geworden ist, diese mit Klarsichtfolie (um einen Kühlschrank zu vermeiden) abdecken.

Mit der Rückseite von einem kleinen feuchten Messer, am Rand des Springformringes entlang fahren, Ring durch eine Hebelwirkung wieder öffnen und abheben. Mit Hilfe einer langen Palette die Torte auf ein rundes flaches Porzellan Geschirr schieben und den Sahnetortenrand mit der Palette glatt ziehen.

Vor dem Servieren der Diplomatenorte, die Oberfläche gleichmäßig mit Schokoladenraspeln garnieren oder in einer Herzform positionieren und mit Himbeeren garnieren.

