



OVO CRUNCHY CREAM TORTE

175 g	Butter
150 g	Ovomaltine Schokolade Noir, in Stücken
200 g	Ovomaltine Crunchy Cream
150 g	Rohrzucker
6	Eier, getrennt
125 g	gemahlene Haselnüsse
25 g	gehackte Haselnüsse etwas Butter und Mehl zum Einfetten Puderzucker

Zubereitungszeit: 30 Minuten
 Backen: 50 bis 60 Minuten
 Für eine Springform von 20 cm

1. Den Backofen auf 180° Celsius Umluft vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestreuen.
2. Die Schokolade, Ovomaltine Crunchy Cream, Rohrzucker und Butter in einem grossen Topf bei geringer Hitze unter gelegentlichem Umrühren schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und die gemahlene Haselnüsse unterrühren. Dann die Eigelbe hinzugeben und vermischen.
3. Die Eiweisse steif schlagen, zur Schokoladenmasse hinzugeben und vorsichtig unterheben.
4. Die Masse in die vorbereitete Springform geben und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Anschliessend für 50 bis 60 Minuten backen, bis die Oberfläche kross, aber die Torte innen noch weich ist. Nach der halben Backzeit die Torte mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.
5. Die Torte vollständig abkühlen lassen und anschliessend aus der Springform lösen.
6. Vor dem Servieren nach Bedarf mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Torte schmeckt auch am nächsten Tag sehr saftig und kann bis zu drei Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

GÂTEAU FOURRÉ À L'OVO CRUNCHY CREAM

175 g	de beurre
150 g	de chocolat noir Ovomaltine, en morceaux
200 g	d'Ovomaltine Crunchy Cream
150 g	de sucre de canne
6	œufs, en séparant les blancs des jaunes
125 g	de noisettes moulues
25 g	de noisettes hachées un peu de beurre et de farine pour graisser le moule du sucre glace

Temps de préparation: 30 minutes
 50 à 60 minutes de cuisson
 Pour un moule à charnière de 20cm

1. Préchauffer le four à 180° C (sur chaleur tournante). Beurrer le moule et saupoudrer d'un peu de farine.
2. Faire fondre le chocolat, l'Ovomaltine Crunchy Cream, le sucre de canne et le beurre dans une grande casserole à feu doux en remuant de temps en temps. Retirer la casserole du feu et incorporer les noisettes moulues. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger.
3. Battre les blancs en neige ferme, les ajouter au mélange au chocolat et mélanger délicatement en allant du bas vers le haut.
4. Verser le mélange dans le moule à charnière préparé et saupoudrer de noisettes hachées. Laisser cuire pendant 50 à 60 minutes jusqu'à ce que le dessus soit croustillant, mais le gâteau encore moelleux à l'intérieur. A la moitié du temps de cuisson, recouvrir le gâteau avec du papier aluminium, afin qu'il ne brunisse pas trop.
5. Laisser le gâteau refroidir complètement avant de le démouler.
6. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Conseil: le gâteau est toujours aussi bon le lendemain et peut être conservé jusqu'à trois jours au réfrigérateur.