

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 02.11.2018

Schoko-Knuspertorte

Für 2 Böden (Ø 26 und 22 cm)

Für 14 -16 Stücke

Zutaten:

Für den Mandelbiskuit

3 Eier (Größe M)
60 g Zucker
40 g Mehl (Type 405)
40 g Puderzucker
100 g gemahlene Mandeln

Für den Knusper-Nougat

40 g Vollmilchkuvertüre
150 g Nussnougat (schnittfest)
60 g Waffelröllchen

Für die Schokoladensahne

2 Blatt Gelatine
180 g Zartbitterkuvertüre (55 % Kakaoanteil)
2 Eier (Größe M, ca. 100 g)
60 g Zucker
20 ml Weinbrand
500 g Sahne

Außerdem

ca. 150 g Pflaumenmus
ca. 70 g Zartbitterkuvertüre
3-4 Tropfen Sonnenblumenöl
evtl. Schokoladendekor



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: 160 Grad). Zwei Backringe (Ø 26 und 22 cm) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Alternativ zwei Springformen mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier schaumig schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Das Mehl und den Puderzucker sieben, die Mandeln untermischen. Den Mehl-Mandelmix unter die schaumige Eiermasse heben. Die Biskuitmasse gleichmäßig in die Backringe/Formen verteilen. Im heißen Backofen 8-10 Minuten hellgelb backen. Auskühlen lassen.
3. Für den Knusper-Nougat die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Nougat würfeln und untermischen. Waffelröllchen zerbröseln und vorsichtig unterheben. Die Masse jeweils auf die Oberfläche der beiden gebackenen Böden streichen und zum Festwerden kurz in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Schokoladensahne Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Handwarm abkühlen lassen. Eier und Zucker in einer Schlagschüssel über dem heißen Wasserbad dickcremig, bis zu einer Temperatur von 45-50 Grad, aufschlagen. Schüssel dann in ein kaltes Wasserbad setzen, die Creme weiter schlagen und dabei auf ca. 38 Grad abkühlen lassen.

5. Weinbrand erwärmen, Gelatine ausdrücken und im warmen Weinbrand schmelzen.
Flüssige Kuvertüre rasch in die Eicreme einrühren. Gelatine untermixen. Sahne steif schlagen und unterziehen.
6. Böden auslösen. Den größeren Biskuitboden (Ø 26 cm) auf eine Tortenplatte setzen und mit einem hohen Tortenring umstellen. Etwa die Hälfte der Schokoladenmasse einfüllen.
Übrigen Boden mit Pflaumenmus bestreichen, einlegen und die restliche Schokocreame komplett auffüllen und glattstreichen. Torte mit Folie bedeckt 3 – 4 Stunden kaltstellen.
7. Zum Servieren die Torte auslösen. Übrige Kuvertüre hacken und über einem warmem Wasserbad schmelzen. Sonnenblumenöl glatt einrühren. Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen (alternativ in Gefrierbeutel füllen und davon eine winzige Ecke abschneiden). Die Tortenoberfläche in kreisenden Bewegungen mit der Kuvertüre verzieren. Fest werden lassen.
8. Torte nach Belieben zusätzlich mit Schokoladendekor garniert anrichten.