

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 02.12.2022

Nikolaustorte

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Schokoladenboden:

150 g Zartbitterkuvertüre
150 g gemahlene Haselnusskerne
25 g Weizenmehl (Type 405)
15 g Backpulver
6 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

1,5 Blatt weiße Gelatine
200 g Zartbitterkuvertüre
160 g Schlagsahne
40 g flüssiger Honig
50 g Butter

Für die Glasur:

1 Blatt weiße Gelatine
130 g Zartbitterkuvertüre
130 g Schlagsahne
40 g Zucker
40 g Honig
40 g Butter

Für die Dekoration:

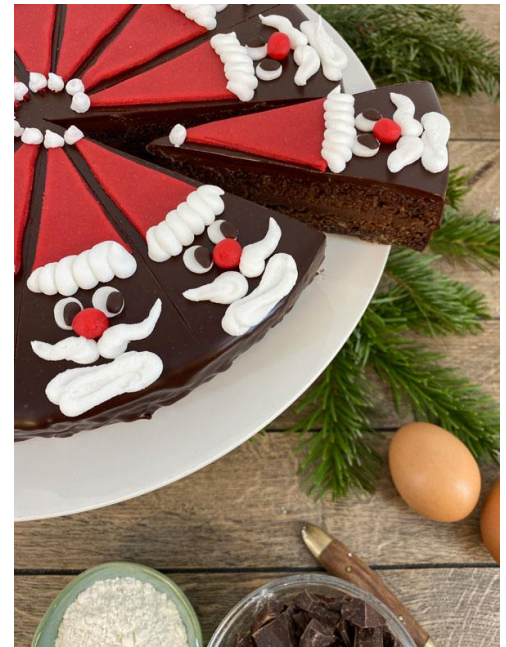
200 g Marzipanrohmasse
rote Speisefarbe
50 g weißer Rollfondant
1 Eiweiß (Größe M)
200 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft
40 g Zartbitterkuvertüre
neutrales Öl

Außerdem:

Backpapier
Tortenring / Springform (Ø 26 cm)
Backblech
Puderzucker zum Bearbeiten
Lochtülle (Nr. 12)
2 Papierspritztüte

Zubereitung

1. Einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Backpapier auskleiden und auf ein Backblech stellen. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Schokoladenboden** Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Kuvertüre etwas abkühlen lassen.



3. Nüsse, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine verrühren. Kuvertüre zugeben und unterrühren.

4. Nuss-Mehl-Mischung zugeben und am besten mit einem Schneebesen unterheben. Teig in den vorbereiteten Tortenring füllen und im heißen Ofen in der Ofenmitte 35-45 Minuten backen.

Tipp: Verwenden Sie eine Springform? Dann stellen Sie die gefüllte Form bitte auf den Ofenrost (nicht auf ein Backblech!) in der Backofenmitte.

5. Schokoladenboden auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.

6. **Für die Füllung** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Sahne und Honig in einem kleinen Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, Sahne-Honig-Gemisch über die Kuvertüre gießen und unter gelegentlichem Rühren mit einem Silikon-Teigschaber schmelzen. Butter zugeben und schmelzen. Gelatine ausdrücken und unter die Schokoladenmischung rühren. Etwas abkühlen lassen.

7. Den Schokoladenboden vom Backpapier lösen und waagrecht halbieren. Unteren Boden auf ein Tortenblech legen und etwa 2/3 der Füllung drauf verteilen. Oberen Boden auflegen und die restliche Füllung darauf verteilen. Kuchen für 20 Minuten kalt stellen und festwerden lassen.

8. Inzwischen **für die Glasur** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Sahne, Zucker, Honig und Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, Sahnegemisch über die Kuvertüre gießen und unter gelegentlichem Rühren mit einem Silikon-Teigschaber schmelzen. Gelatine ausdrücken und unter die Schokoladenmischung rühren. Kuchen mit der Glasur überziehen und festwerden lassen.

9. **Für die Dekoration** Marzipan mit etwas Puderzucker durchkneten und mit Speisefarbe rot färben. Etwa 50 g Marzipan abnehmen und zu 12 Kugeln für die „Nasen“ rollen.

10. Übriges Marzipan auf der mit wenig Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn rund (Ø 15 cm) ausrollen. Marzipan kreisrund ausschneiden. Marzipan in 12 gleichgroße „Mützen“-Teile schneiden und in der Mitte der Torte auflegen, dabei in der Tortenmitte etwas Platz für die „Bommel“ frei lassen.

Tipp: Einen Teller (Ø 15 cm) auf das Marzipan legen und mit einem Messer am Tellerrand entlang rund ausschneiden.

11. Rollfondant auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. 24 „Augäpfel“ mit einer Lochtülle (Gr. 12) ausstechen und unterhalb der „Mützen“ anlegen. Rote „Nasen“ darunter anlegen.

12. Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Guss in einen Papierspritzbeutel geben und „Mützen-Bommel“, „Krempe“, „Bart“ und „Schnurrbart“ auf die Torte spritzen.

13. Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren mit einem kleinen Silikon-Schaber schmelzen, einen Tropfen Öl unterrühren, damit die Schokolade später glänzt. Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. In eine Papierspritztüte füllen und „Pupillen“ auf die „Augäpfel“ spritzen.

14. Torte bis zum Servieren kalt stellen und zwischen den „Mützen“ in Stücke schneiden.