

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 11.10.2024

Schoko-Bucheckern-Torte

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für den Bucheckern-Schoko-Boden:

200 g Mehl (Type 405)
 1/2 Pck. Backpulver
 2 TL Backkakao
 1 TL Vanillezucker
 190 g Zucker
 20 g geröstete Bucheckerkerne
 60 ml Bucheckernöl, kalt gepresst (z. B. direkt von Ölmühlen, aus dem Reformhaus- oder Naturkostladen)
 220 g Mineralwasser mit Kohlensäure

Für die Nussmousse:

3 Blatt Gelatine
 350 g Vollmilch-Kuvertüre
 2 Eiweiß (Gr. M)
 1 Prise Salz
 5 Eigelb (Gr. M)
 100 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 600 g Sahne
 60 g Haselnusskerne, geröstet und gehackt
 20 g Haselnuss-Krokant

Für den Bucheckern-Krokant:

40 g geröstete Bucheckerkerne
 60 g Zucker
 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. **Für den Boden** eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Mehl, Backpulver und Backkakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Vanillezucker und Zucker untermischen. Geröstete Bucheckern grob hacken und zugeben.
3. Öl und Wasser hinzugeben und alles mit den Schneebesen des Handrührers kurz glatt vermischen. Teig in die Springform geben und glattstreichen. Im heißen Backofen 15-20 Minuten backen. (Stäbchenprobe!)
4. Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen. Den Boden in der Form auskühlen lassen.
5. Den Boden aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring darum schließen.
6. **Für die Nussmousse** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
7. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührers schaumig aufschlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.
8. Etwa 1/3 der Sahne, 30 g geröstete, gehackte Haselnusskerne und Krokant unter die Eigelbmischung heben. Anschließend geschmolzene Kuvertüre unterheben.
9. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf auf dem Herd unter Rühren erhitzen und Gelatine auflösen.

10. Etwas Schlagsahne zur aufgelösten Gelatine in den Topf geben und unterrühren. Gelatine-Sahne-Mix unter die restliche geschlagene Sahne heben. Sahne und Eischnee nacheinander unter die Schokomasse heben.

11. Die Mousse auf den vorbereiteten Boden geben und glattstreichen. Zugedeckt mindestens 4 Stunden, ggf. über Nacht, kaltstellen.

12. **Für den Buchecker-Krokant** Bucheckern grob hacken, in eine Pfanne geben und erhitzen. Mit Zucker überstreuen und unter Rühren bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren. Krokant auf einem Stück Backpapier möglichst dünn verstreichen. Auskühlen lassen.

13. Die Torte auslösen und auf eine Tortenplatte setzen. Bucheckern-Krokant in Stücke brechen. Torte kurz vor dem Servieren mit Krokant und übrigen gerösteten, gehackten Haselnusskernen garnieren und anrichten.