

Toffifee-Torte

Unsere Kochcast-Hörerin Janine aus Berlin hat uns das Rezept für eine unverschämt leckere Köstlichkeit verraten. Janines Mann liebt Toffifee. Also hat sie ihm zum Geburtstag eine Toffifee-Torte gebacken.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Zutaten für den Teig:

4 Eier
150 g Rohrohrzucker (karamelliger als normaler Zucker)
1 TL Vanilleextrakt (statt Vanillezucker)
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
120 g Mehl
40 g Stärke
2 EL Backkakao
60 g gemahlene Haselnüsse
80 g Schokotropfen Zartbitter

Zutaten für die Creme:

130 g Nougat
200 ml Sahne
200 g Frischkäse
400 g Mascarpone
2 EL Backkakao
1 EL Puderzucker

Zutaten für die Deko:

50 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre
100 g Haselnusskrokant
1 EL Karamellsauce
15 Toffifee

Zubereitung

1. Für den Teig 4 Eier mit 150 g Rohrohrzucker und 1 TL Vanilleextrakt zu einer Creme aufschlagen. Eine Prise Zimt und eine Prise Salz zugeben.
2. 120 g Mehl mit 40 g Stärke und 2 EL Backkakao mischen und unter die Ei-Zucker-Masse heben. 60 g gemahlene Haselnüsse und 80 g Schokotropfen vorsichtig unterheben.

- 3.** Den Teig in eine (mit Backpapier ausgelegte) 26-cm-Springform geben und ca. 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C Umluft) backen. Danach komplett auskühlen lassen und später waagrecht in 2 Böden schneiden. (Empfehlung von Konditormeisterin Caroline Schwanbeck: Verwendet dafür entweder ein Konditormesser oder ein Messer, das länger ist als der Tortenboden. Ihr könnt auch ein großes Brotmesser (mit Sägeblatt) verwenden, die Mitte des Tortenbodens vorher mit dem Messer markieren und dann schneiden.
- 4.** Für die Creme gebt ihr 130 g Nougat mit 50 ml Sahne in einen Topf und erhitzt beides vorsichtig. Wenn das Nougat geschmolzen ist, lasst ihr die Masse abkühlen. Die restliche Sahne schlagt ihr steif und stellt sie erstmal kühl.
- 5.** Gebt 200 g Frischkäse, 400 g Mascarpone, 2 EL Backkakao und 1 EL Puderzucker in eine Schüssel und rührt das Ganze zu einer glatten Creme. Dann gebt ihr die Nougat-Mischung und die geschlagene Sahne dazu und hebt alles unter.
- 6.** Stellt einen Tortenring um den untersten Tortenboden und verteilt ein Drittel der Creme darauf. Gebt den zweiten Tortenboden darauf und drückt ihn leicht an. Verteilt das zweite Drittel der Creme auf dem Tortenboden und verstreicht das letzte Drittel an den Seiten der Torte. Stellt die Torte danach mindestens 3 Stunden kalt.
- 7.** Für die Deko schmelzt ihr die Kuvertüre über einem Wasserbad. Dekoriert die Torte jetzt mit den Toffifee. Verteilt die flüssige Kuvertüre danach vorsichtig (zum Beispiel mit einer Gabel) als feine Streifen auf der Torte. Das Gleiche macht ihr mit der Karamellsauce.
- 8.** Zum Schluss streut ihr Haselnusskrokant über die Torte und stellt sie anschließend kalt.