



SCHOKOLADEN-TORTE

ZUTATEN:

Biskuitboden:

- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 50 g gem. Haselnüsse
- 25 g Backkakao
- 3 Eier
- 1/2 Pk. Backpulver
- 5 EL heißes Wasser

Zwischenschicht:

- 100 g Butter
- 200 g Waffelröllchen
- 150 g Toblerone

Deko:

- 100 g Zartbitterschokolade
- Süßigkeiten (z.B. Überraschungsei, Kinder Schoko Bons, Kinder Country, Kinderriegel, Duplo, Toffifee, Kinder Bueno)

Nougatcreme:

- 400 g Frischkäse
- 150 g Mascarpone
- 150 g Nougat
- 150 g Kinder Bueno
- 150 g Giotto

Schokosahnecreme:

- 300 ml Sahne
- 2 Pk. Sahnesteif
- 150 g gehackte Kinderschokolade

Karamellcreme:

- 200 ml Sahne
- 200 ml Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Eier und heißes Wasser mit dem Mixer aufschlagen. Dann unter Rühren Zucker einrieseln lassen und alles zusammen noch einmal schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und gemahlene Nüsse unterrühren. Wenn sich alles zu einer homogenen Masse verbunden hat, den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei 160°C Umluft (oder 180°C Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe darf kein Teig mehr ab Stäbchen kleben bleiben, dann ist der Boden durch.

Wenn der Boden abgekühlt ist einmal waagrecht durchschneiden.

Die Waffelröllchen ordentlich zerbröseln (geht in einem Plastikbeutel gut ohne große Sauerei). Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, die Toblerone in einem Wasserbad ebenfalls schmelzen, im Anschluss alles gut vermischen.

Tortenring (26 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte stellen. Einen Biskuitboden reinlegen und die eben hergestellte Zwischenschicht darauf verteilen. Gut andrücken und darauf achten, dass auch der Rand ausgefüllt ist.

Nougat erhitzen und mit dem Frischkäse vermischen, Mascarpone untermischen und die Creme in zwei gleich große Portionen teilen.

Kinder Bueno klein hacken und unter die eine Hälfte mischen. Giotto klein hacken und unter die andere Hälfte mischen. Beide Cremes kalt stellen - am besten über Nacht.

Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Pfanne unter ständigem Rühren vorsichtig (!) erhitzen, bis alles goldgelb ist. Dann Sahne hinzuschütten und weiter rühren. Erst wird die Zuckermasse hart und es wirkt, als würde sie sich nicht mit der Sahne verbinden, aber mit viel Geduld entsteht eine zähe Masse: Karamell!

Erst eine der beiden Nougatcremes auf der Zwischenschicht verteilen und gleichmäßig verstreichen. Nun darauf das Karamell verteilen und darauf die andere Nougatcreme ebenfalls verteilen und verstreichen. Den zweiten Biskuitboden darauf setzen und leicht andrücken.

Kinder- und Vollmilchschokolade in kleine Stücke hacken. Die Sahne erhitzen, Schokolade unterrühren und darin schmelzen lassen. Sahne nicht kochen lassen!

Kurz vor dem Servieren wird die Torte dekoriert.

Hierzu die gewählten Süßigkeiten üppig auf der Torte drapieren.

Zum Schluss Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und in feinen Linien über die Torte ziehen. Man kann das mit einem Plastikbeutel machen, die Ecke abschneiden und so verteilen. Ich war in Eile und macht das einfach mit einem Löffel: geschmolzene Schokolade aufnehmen und den Löffel zügig hin und her schwenken.