

ESPRESSO HASELNUSSTORTE



Espresso Haselnusstorte



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Einen Backrahmen einstellen und mit Backpapier einschlagen. Eier, Vanillezucker, Zucker und Salz ca. 4 Min. cremig rühren. Wasser und Öl bei niedriger Stufe einrühren. Haselnüsse mixen. Haselnüsse, Backpulver, Zimt und Mehl zufügen und kurz bei niedriger Stufe verrühren.

Den Teig in den Backrahmen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für ca. 35 Min. backen. Danach komplett abkühlen lassen. Den Teig vom Rahmen lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring um den Teig schließen.

ZUBEREITUNG CREMEFÜLLUNG

Etwas Wasser in einem Topf aufkochen lassen und wieder vom Herd herunter ziehen. Die Schokolade in feine Stücke brechen und über dem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit die Sahne kurz aufschlagen. 4 TL San Apart zufügen und steif schlagen und kurz kühl stellen.

Mascarpone in eine Rührschüssel füllen. Nach Belieben Kaffeelikör zufügen. Puderzucker hinzufügen und bei niedriger Stufe kurz verrühren. Geschmolzene Schokolade zufügen und bei niedriger Stufe verrühren. Die Creme halbieren. Zur einen Hälfte die Hälfte der Sahne zufügen und unterheben. Die helle Creme dann auf dem Kuchenteig verteilen und die Creme glatt streichen. Für die restliche Creme den kalten Espresso mit dem Kakaopulver verrühren. Diese Mischung mit der restlichen Creme verrühren und restliche Sahne unterheben.

TORTE FERTIGSTELLEN

Amarettini Kekse mit den Händen über der hellen Creme zerbröseln. Dann die dunkle Creme darüber verstreichen. Torte abdecken und für mindestens 3 Stunden kühlen.

Nougat in einen Gefrierbeutel füllen, diesen verschließen und in heißes Wasser legen, damit der Nougat schmilzt. Die Haselnüsse grob hacken. Den Tortenring entfernen und die Torte mit den Mokkabohnen, dem flüssigen Nougat, den Amarettinis und den Haselnüssen dekorieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

HASELNUSSTEIG:

- ☐ **3 Eier**
- ☐ **1 Vanillezucker**
- ☐ **100 g Zucker**
- ☐ **1 Pr. Salz**
- ☐ **100 ml Mineralwasser**
- ☐ **80 ml Sonnenblumenöl**
- ☐ **100 g Mehl**
- ☐ **1 TL Backpulver**
- ☐ **1 TL Zimt**
- ☐ **100 g Haselnüsse**

CREMEFÜLLUNG:

- ☐ **200 g weiße Schokolade**
- ☐ **250 g Mascarpone**
- ☐ **400 g Sahne**
- ☐ **50 g Puderzucker**
- ☐ **40 ml Kaffeelikör (nach Belieben)**
- ☐ **4 TL San-apart**
- ☐ **1 Espresso**
- ☐ **1 TL Kakao**
- ☐ **60 g Amarettini**

DEKORATION:

- ☐ **40 g Amarettini**
- ☐ **60 g Nussnougat**
- ☐ **75 g Mokkabohnen**
- ☐

ESPRESSO HASELNUSSTORTE



40 g Haselnüsse