



Heute zeige ich euch wie ich eine Torte in Form einer Lederhose backe und dekoriere. Im Innern steckt eine saftige Haselnuss-Nougat-Torte mit einer Vollmilchschokoladencreme und karamellisierten Haselnüssen. Dekoriert habe ich die Torte mit Schokoladenfondant.



Zubereitungszeit
5 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG TEIG

Mahle die Haselnüsse und röste sie in einer Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften. Schmelz das Nougat in einem kleinen Topf bei geringer Stufe. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Rühre nun die Flüssigkeit und das Öl kurz ein. Verrühre das Mehl mit den Haselnüssen, dem Zimt und dem Backpulver und rühre es gemeinsam mit dem geschmolzenen Nougat kurz ein. Fülle den Teig in einen Backrahmen (größte Einstellung) und streiche den Teig glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Lasse den Kuchen komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG GANACHE

Lasse die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und ziehe sie dann vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein und rühre die Ganache so lange, bis die komplette Schokolade geschmolzen ist. Decke sie ab und lasse sie abkühlen.

ZUBEREITUNG KROKANT

Hacke die Haselnüsse grob und röste sie in einer Pfanne ohne Fett, bis sie duften. Streue den Zucker darüber und rühre so lange, bis der Zucker karamellisiert. Streiche das Krokant auf einer Dauerbackfolie und lasse es komplett erkalten.

TORTE FÜLLEN

Halbiere die Torte. Erwärme das Kirschgelee und verrühre es nach Belieben mit dem Kirschsaft. Bestreiche beide Tortenhälften nun mit dem Gelee. Fülle die Torte mit etwas Ganache und lege die karamellisierten Nüsse hinein. Setze den Kuchendeckel obendrauf und drücke ihn leicht an. Schneide die Torte nun mithilfe einer Schablone in die gewünschte Form. Stelle die Torte etwa 20-30 Minuten kühl und bestreiche sie anschließend mit der Ganache. Wenn du die Torte etwas höher gestalten möchtest, dann klebe die überschüssigen Teigreste mit etwas Ganache an die Torte. Bestreiche die komplette Torte mit der Ganache und stelle sie bei Bedarf zwischendurch kühl. Lasse die Torte gut erkalten.

TEIG:

- ☐ 4 Eier
- ☐ 200 g Zucker
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ ½ TL Vanilleextrakt
- ☐ 200 ml Buttermilch
- ☐ 200 ml Sonnenblumenöl
- ☐ 300 g Mehl
- ☐ 100 g Haselnüsse
- ☐ 2 TL Backpulver
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ 150 g Nougat

GANACHE:

- ☐ 400 g Sahne
- ☐ 1 kg Vollmilchschokolade

KROKANT:

- ☐ 150 g Haselnüsse
- ☐ 50 g Zucker

FÜLLUNG:

- ☐ 150 g Kirschgelee
- ☐ 50 ml Kirschwasser (nach Belieben)

DEKORATION:

- ☐ 100 g Modellerschokolade (weiß)
- ☐ 100 g Modellerschokolade

LEDERHOSE TORTE / MOTIVTORTE / OKTOBERFEST / GEBURTSTAGSTORTE



DEKORATION

Überziehe die Torte mit dem Fondant deiner Wahl und dekoriere die Torte aus. Lagere sie bis zum Verzehr im Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- ☐ (schwarz)
- ☐ **100 g** Schokoladenfondant
- ☐ **½ TL** CMC Pulver
- ☐ **750 g** Schokoladenfondant
- ☐ **300 g** Fondant (weiß)
- ☐ Lebensmittelpulverfarben (weiß)
- ☐ Metallicfarben