

# HELVA-SCHOKOLADEN-TORTE / RAMADAN DESSERT / RAMAZAN TATLISI



Mit meinem selbstgemachten Helva, einem orientalischen Dessert, habe ich eine Torte kreiert, die ihr wunderbar zum Ramadan Fest zubereiten könnt. Die Torte lässt sich auf dem Backblech backen, super vorbereiten und ideal portionieren. Durch das Helva bekommt man einen dezenten Sesamgeschmack.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 30 cm

## SCHOKOLADEN-NUSS-TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 5 Minuten weißcremig. Füge die flüssige Butter, die Haselnüsse und Schokolade hinzu und verrühre das Zimtpulver mit dem Mehl und Backpulver und hebe alle Zutaten vorsichtig unter. Verteile den Teig in einem Backrahmen (25x30 cm) und backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 25 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen.

## PUDDING

Verrühre die Milch mit den Eigelben, Zucker und der Stärke klümpchenfrei in einem Topf und lasse den Pudding einmal aufkochen. Nimm ihn dann vom Herd herunter und rühre das Helva ein. Decke den Pudding ab und lasse ihn komplett erkalten – am besten im Kühlschrank. Für den nächsten Schritt muss der Pudding ganz kalt sein.

## CREME

Rühre den Pudding mit einem Schneebesen (Handrührer) glatt. Schlage die Sahne mit 4 TL Sanapart halbsteif und rühre dann den Pudding in die Creme ein. Füge nun noch das restliche Sanapart hinzu und schlage die Creme vorsichtig steif.

Tränke den Boden nach Belieben mit Kaffee. Verteile sie auf dem komplett abgekühlten Tortenboden und streiche sie glatt. Stelle die Torte für 4 Stunden kühl.

Nimm die Torte aus dem Backrahmen heraus. Erwärme die Kuvertüre über einem Wasserbad oder mithilfe eines Gefrierbeutels in warmem Wasser. Lasse die Kuvertüre in Streifen über die Torte laufen und bestreue sie mit dem zerbröselten Helva. Schneide die Torte in Streifen oder Rauten und serviere sie kühl.

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Sally <3

## SCHOKOLADEN-NUSS-TEIG:

- 4** Eier
- 1.5 TL** Backpulver
- 150 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Butter (flüssig)
- 100 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 100 g** gemahlene Zartbitterschokolade
- ½ TL** Zimt
- 150 g** Mehl

## PUDDING:

- 350 ml** Milch
- 3** Eigelbe
- 50 g** Zucker
- 40 g** Speisestärke
- 200 g** Helva (türk. Spezialität)

## CREME:

- 400 g** Sahne
- 10 TL** San-apart

## ZUM TRÄNKEN:

- 1** Kaffee (kalt)

## DEKORATION:

## HELVA-SCHOKOLADEN-TORTE / RAMADAN DESSERT / RAMAZAN TATLISI



- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- 50 g** Pistazien
- 50 g** Helva