



DAIM TORTE / ALMONDY / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



In diesem Video mache ich die Daim Torte von Almondy nach. Daim besteht aus Karamell und Vollmilchschokolade. In dieser Torte stecken 3 Eiweißböden mit Haselnuss und eine Buttercreme mit Daim Stücken.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
90 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

Die original Almondy Torte ist ziemlich süß und genau so habe ich sie nachgemacht. Mein Tipp: Den Zucker etwas reduzieren und statt Vollmilch- lieber Zartbitterkuvertüre verwenden – dann schmeckt sie nicht ganz so süß.

ZUBEREITUNG HASELNUSSBÖDEN

Haselnüsse fein mahlen. Für die Teigböden das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Haselnüsse vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. 3 Backpapierbögen vorbereiten: auf die Rückseite mit einem Stift einen Kreis mit 24 cm Durchmesser zeichnen. Backpapier umdrehen, so dass der Teig nicht mit dem Gemalten in Berührung kommt. Die drei Kreise jeweils mit dem Teig füllen. Den Teig mit einer Palette glattstreichen und beide Böden gleichzeitig im Ofen bei 175 °C Umluft für ca. 20-25 Min. backen. Die Böden sollten hell bleiben, nach 20 Min. sollte unbedingt eine Stäbchenprobe gemacht werden, damit die Böden nicht hart und zu trocken werden. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG BUTTERCREME

Sahne, Zucker und Sirup in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eigelb verrühren. Die heiße Sahne mit dem Eigelb verrühren und zurück in den Topf gießen. Die Mischung langsam bei mittlerer Hitze verrühren, so dass sie 5-6 Min. erhitzt wird. Am Ende darf sie einmal aufkochen. Die Creme umfüllen und an der Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Teigböden, Creme und die Butter müssen Zimmertemperatur haben.

Die weiche Butter 4-5 Min. cremig rühren. Die Eigelbcreme einrühren. Die Teigböden übereinander legen und mit einem Tortenring oder einem anderen runden Gegenstand etwas kleiner ausschneiden, damit die Böden kreisrund sind.

Die Böden mit der Creme befüllen. Dabei die zerkleinerten Daim Stücke darüber streuen. Ein wenig Creme auf der Oberfläche verteilen und 20-30 Min. kühlen. Die restliche Creme darüber verstreichen, mit Daim bestreuen und kühl stellen.

FÜR 3 HASELNUSSBÖDEN:

- 8** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 190 g** Zucker
- 300 g** Haselnüsse (gemahlen)

BUTTERCREME:

- 300 g** Sahne
- 8** Eigelbe
- 150 g** Zucker
- 3 EL** Haselnussirup oder Likör
- 275 g** Butter (weich)
- 300 g** Vollmilchkuvertüre (mein Tipp: Zartbitter)
- 40 g** Kokosfett (zum Weichkneten)
- etwas Daim Schokolade

KUVERTÜRE



DAIM TORTE / ALMONDY / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY

Die Kuvertüre fein hacken. 2/3 davon über dem heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad erwärmen, damit sie schmilzt. Vom Wasserbad herunternehmen und das restliche Drittel und das Kokosfett einrühren, damit die Kuvertüre auf etwa 30 °C herunter kühlt.

Die Torte mit der Kuvertüre überziehen und kühl stellen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3