



NUSS-SCHOKOLADEN-TORTE

1. Tortenform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Mehl versieben und mit geriebenen Haselnüssen vermischen. Eidotter, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Kalten Kaffee und Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren beigeben und 1 Min. weiter schlagen. Mehlmischung beimengen. Eiklar gut anschlagen, Kristallzucker zugeben, zu cremigem Schnee schlagen und behutsam unter die Masse heben.
3. Alles in die Tortenform füllen und ca. 45 Min. auf mittlerer Schiene backen. Torte aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen. Torte zweimal waagrecht durchschneiden.
4. Für die Creme Schlagobers schlagen und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Klein gehackte Kuvertüre im Wasserbad langsam auflösen. Ei über einem Wasserbad langsam warm schlagen und aufgelöste Kuvertüre zugeben. Amaretto erwärmen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in die Masse einrühren. Schlagobers unterheben und die Torte mit der fertigen Creme füllen und garnieren. Die Torte für 5 Stunden kalt stellen. Mit einem fertigen Krokant seitlich garnieren.

Tipp: Dekorkaramel: Eine Schüssel mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack einstreichen. 60 ml Wasser und 130 g Kristallzucker vermischen und in einem kleinen Kochgefäß zu einer hellbraunen Masse kochen (dauert ca. 10 Minuten). Die Zuckermasse ca. 2 Min. abkühlen lassen, eine Gabel in die Zuckermasse eintauchen und mit ruckartigen Bewegungen des Handgelenkes feine Karamelfäden über die Schüssel spinnen. Nach 1 Minute abheben, auf die Torte legen und servieren.



ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM MIT 24 CM DURCHMESSER

Nussmasse:

- 5 Eier
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz, 1 Packung Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 125 ml kalter (starker) Kaffee
- 125 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- 120 g Kristallzucker

Creme:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 1 Ei
- 2 EL Amaretto
- 3 Blätter Gelatine
- 300 ml Schlagobers

Mandarinengelee:

- 175 g Mandarinspalten (Dose: abgetropft)
- 175 ml Mandarinsaft (Dose)
- 1 EL Honig
- 4 Blätter Gelatine

Weiters:

- 100 g Krokant grob gerieben (fertig gekauft)