





Haselnuss-Karamell-Torte

Eine Torte mit dunklem Biskuit, Haselnüssen und Karamell

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 EL Dr. Oetker Kakao

Karamell-Dekor:

50 g Zucker
1 TL Butter

Pudding-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Karamell
3 geh. EL Zucker
400 ml Milch

Sahne-Füllung:

600 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
3 EL Puderzucker
200 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

3 Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Karamell-Dekor:

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Butter hinzufügen und rühren bis ein goldgelber Karamell entsteht. Etwa 10 kleine Karamell-Gitter mit Hilfe eines Esslöffels auf Backpapier sprengen und fest werden lassen.

5 Pudding-Füllung:

Karamellpudding nach Packungsanleitung kochen, **aber nur mit 400 ml Milch**. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte geben und einen Tortenring darumstellen. Heißen Pudding auf dem Boden verteilen. Den mittleren Boden auflegen und leicht andrücken.

6 Sahne-Füllung:

Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker nach Packungsanleitung steif schlagen. Haselnüsse vorsichtig unterheben. Knapp die Hälfte der Sahne für den oberen Boden beiseitestellen. Restliche Nuss-Sahne auf dem mittleren Boden verteilen. Den oberen Boden auflegen. Übrige Nuss-Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 15 mm) geben und als Tupfen aufspritzen. Torte im Kühlschrank kalt stellen.

7 Verzieren:

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Torte vor dem Servieren mit den Karamell-Gittern verzieren.