

Karamell-Knusper-Torte mit Nougatboden



Einkaufsliste:

**Für den Boden (20er Springform -
dicker Boden, 26er Springform -
dünner Boden):**

200g Nougat
50g Vollmilchschokolade
250ml Milch
300g brauner Rohrohrzucker
200g Butter
3 Eier
320g Mehl
1TL Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
Prise Salz
10g Kakao

Für die Creme:

500g Frischkäse
100g Sahne
200g Dulce de Leche
1TL Vanillemark

Dulce de Leche (Sauce):

1Dose gezuckerte Kondensmilch
1großen Topf mit heißem Wasser
Für die Sauce 2 EL Dulce de Leche
und 3EL Löffel Sahne

Mandelkrokant:

100g gehackte Mandeln
100g Rohrohrzucker
1TL Butter

So wird's gemacht:

Zunächst Dulce de Leche vorbereiten. Großen Topf mit Wasser füllen. Etikett von der Dose lösen und die Dose in den Topf legen, nicht stellen! Die Dose sollte komplett mit Wasser bedeckt sein. Drei Stunden köcheln lassen, darauf achten, dass die Dose stets mit Wasser bedeckt ist. Aus dem Wasser nehmen und Dose öffnen, Creme in ein gut verschließbares Behältnis füllen und im Kühlschrank bis zur Weiterverwendung aufbewahren.

Für die Böden Ofen auf 170°C vorheizen. Nougat, Schokolade, etwa die Hälfte des Zuckers und Milch in einen Topf geben und erhitzen bis Zucker und Nougat/Schokolade geschmolzen sind, von der Herdplatte nehmen. Butter und die andere Hälfte des Zucker cremig schlagen, Eier hinzugeben und weiter schlagen. Mehl, Backpulver, Natron und Kakao mischen und in die Ei-Masse sieben. Zum Schluss die Nougat-Milch untergeben, dabei ständig rühren. Nun Teig auf drei Springformen gleichmäßig verteilen (Vorsicht! Teig ist sehr flüssig, ggf. mit Backpapier auslegen) - Teig hierfür abwiegen, dem Springformboden einen "Klapp" geben damit evtl. größere Luftbläschen vermieden werden. Die Böden ca. 30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Für die Creme Zunächst Mandelkrokant vorbereiten. Hierfür Zucker in eine Pfanne geben und erhitzen, nun die Mandeln und die Butter hinzugeben und warten bis der Zucker beginnt sich aufzulösen nun gut rühren und sobald der Zucker sich leicht bräunlich färbt von der Herdplatte nehmen, nochmals gut verrühren und auf einen kalten Teller geben, auskühlen lassen.

Derweil die Sahne aufschlagen und das abgekühlte Dulce de Leche nach und nach hinzugeben, weiter rühren. Zum Schluss den Frischkäse etappenweise unter die Creme schlagen und mit Vanille verfeinern. Creme teilen und einen Teil im Kühlschrank aufbewahren bis zur Weiterverwendung.

Restliche Creme mit dem Mandelkrokant (hier etwa 2 Esslöffel Krokant zum Verzieren beiseitelegen) vermengen. Springformrand auf einen geeigneten Teller stellen und den ersten Boden hineinlegen. Ca. die Hälfte der Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Zweiten Boden auf die Creme legen und wieder mit Creme bedecken. Dritten Boden auf die Creme legen und hier etwas von der Creme ohne Mandelkrokant geben. Das Törtchen so im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen und dann mit dem Rest der Creme (ohne Mandelkrokant) eindecken und verzieren.

Für die Sauce Sahne und Dulce de Leche gemeinsam aufkochen gut verrühren und auskühlen lassen. Vor dem Servieren über das Törtchen gießen.

Verzierung: Für die Verzierung habe ich ein wenig Creme in einen Spritzbeutel mit geschlossener Sterntülle gegeben.

Knusper-Krokant-Pralinen



Einkaufsliste:

100g Mandeln
100g Rohrohrzucker
2EL Butter
5 Esslöffel Sahne
150g Vollmilchschokolade

So wird's gemacht:

Schokolade schmelzen und die Silikonformen mit der Schokolade auspinseln, ggf. mehrmals wiederholen, bis eine Schokowand entsteht. Form in den Tiefkühlschrank stellen. Restliche Schokolade aufbewahren. Für die Füllung Zucker in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren, Mandeln, Sahne und Butter hinzugeben und gut vermengen.

Silikonform aus dem Tiefkühlschrank nehmen und die Krokantmasse teelöffelweise randvoll in die Formen geben. Mit der restlichen Vollmilchschokolade bepinseln, Schokolade ggf. nochmals leicht schmelzen. Im Tiefkühlschrank ca. 30 Minuten auskühlen lassen.