

# Toffifee Karamell Eistorte



## Einkaufsliste

### 20-24cm Springform

#### Für den Teig

- 200g Mehl
- 3EL Kakao
- 3EL gemahlene Haselnüsse
- 70g feiner Zucker
- 110g Butter
- 1-2 EL Milch

#### Für die Nougat Schicht

- 150g Nougatschokolade
- 1-2EL Zucker (nach Belieben)
- 150ml Sahne
- 100g Frischkäse
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Eiweiß
- 1EL feiner Zucker

#### Für die Karamell Schicht

- 50g brauner Zucker
- 1TL Butter
- 200ml Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- 100g Frischkäse
- 1 Eiweiß
- 1EL feiner Zucker

#### Außerdem:

- 100g gehackte Haselnüsse
- 2EL Zucker
- 100ml Sahne
- 1EL Puderzucker
- Schokolade nach Belieben
- Toffifee nach Belieben

## So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Hier Mehl, Kakao, Haselnüsse, Butter und Zucker zu einer krümeligen Masse verkneten und so viel Milch hinzugeben, dass ein gut ausrollbarer Teig entsteht, ggf. noch etwas Mehl hinzugeben. Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig ausrollen und auf den gefetteten Boden der Springform geben, leicht andrücken, mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Backpapier auflegen und mit Backlinsen o.ä. bedecken, 10 Minuten bei 180°C Umluft backen. Backpapier und Linsen entfernen und nochmal 5-10 Minuten backen. Teig auskühlen lassen.

Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Nougat, 100ml Sahne und 2EL Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, unter ständigem Rühren die Gelatine einrühren, Masse abkühlen lassen.

Nun zunächst die Karamell Schicht vorbereiten. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Zucker mit 1EL Wasser in einen Topf geben und erhitzen, karamellisieren lassen, mit 100ml Sahne ablöschen, Butter hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren die Gelatine einrühren, Masse abkühlen lassen.

Derweil Eiweiße (beide zusammen) mit dem restlichen Zucker zu Eischnee steif schlagen. 150ml Sahne steif schlagen und den Frischkäse unterrühren. Zunächst die Frischkäse Masse halbieren und jeweils unter die Nougat- bzw. Karamellschicht heben. Dann das geschlagene Eiweiß halbieren und auch jeweils unterheben. Zunächst die Nougat Masse auf den Boden geben, 30 Minuten kalt stellen. Derweil die Karamellschicht immer mal wieder umrühren. Nach den 30 Minuten die Karamell-Masse auf die Nougatschicht geben und den Kuchen für mindestens 4 Stunden kalt stellen – oder in den TK bis 30 Minuten vor dem Servieren stellen. Wer den Kuchen als Eistorte serviert, kann auch auf die Gelatine verzichten.

Haselnüsse mit dem Zucker rösten, auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.

Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Kuchen nach Belieben mit Sahne, geschmolzener Schokolade, Haselnüssen und Toffifee dekorieren. Eiskalt servieren.

Wenn im TK: Kuchen etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem TK holen, antauen lassen und dekorieren.