

# Zimt-Karamell-Torte mit Popcorn



## Einkaufsliste:

### **Für die Böden:**

6 Eier  
210 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
250g Haselnüsse oder Mandeln  
70g Mehl  
1 EL Backkakao  
50g geriebene Zartbitterschokolade  
Prise Salz  
1 TL Zimt  
1,5 TL Backpulver

### **Für die Karamell-Swiss-Meringue:**

6 Eiweiß  
300g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 TL Zimt  
50g Wasser  
350g Butter

### **Für das Karamell-Popcorn:**

40g Popcorn Mais  
15ml Pflanzenöl  
100g Zucker  
50ml Wasser  
1 EL Butter

### **Außerdem**

100g Zartbitterkuvertüre  
2 EL Pflanzenöl

## So wird's gemacht

**Boden:** Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eier aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter aufschlagen bis die Masse sehr hell ist und sich etwa verdreifacht hat. Alle trockenen Zutaten mischen und unter die Eimasse heben. Springform einfetten. Schokolade fein raspeln und unter den Teig heben. Teigmasse gleichmäßig in die Springform verteilen und im Ofen etwa 40-45 Minuten backen, Stäbchenprobe machen, ggf. länger backen.

**Für die Creme:** Zunächst 100g Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und langsam erhitzen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, Zucker karamellisieren lassen, von der Kochstelle nehmen und 50g Butter einrühren, abkühlen lassen. 6 Eiweiß und den restlichen Zucker in eine Edelstahlschüssel geben. Diese Masse über dem Wasserbad unter ständigem, leichten Rühren erhitzen. Der Zucker muss vollständig aufgelöst sein. Masse solange erhitzen bis man auf den Boden der Schüssel schauen kann. Wenn der ganze Zucker aufgelöst ist, muss die Masse ähnlich wie bei Baiser auf höchster Stufe sehr steif geschlagen werden. Weiter rühren. Masse sollte schön glänzen und steife Spitzen bilden. Maschine auf die niedrigste Stufe stellen und die zimmerwarme Butter bereitlegen. Ich rechne pro Eiweiß etwas mehr als 50g Butter. Die Butter darf nicht zu kalt sein, Zimmertemperatur ist perfekt. Butter und Eiweißmasse sollten in etwa die gleiche Temperatur haben. Während die Maschine nun auf niedriger Geschwindigkeit rührt, mithilfe eines Messers immer nur kleine Butterstücke hinzugeben. Die Butter sollte immer gut mit der Eiweißmasse verrührt sein, bis das nächste Stück hinzugefügt wird. Das kann natürlich ein wenig Zeit in Anspruch nehmen, bitte nicht auf einmal schneller rühren, mehr oder zu früh die Butter hinzufügen! Sobald die ganze Butter in der Eiweißmasse ist, lasst Ihr das Gerät die Arbeit machen! Die Masse wird leicht zusammen fallen und etwas "krümelig" aussehen. Lasst Euch davon nicht abschrecken, es wird gelingen! Nach einer Weile kommt die Masse wieder zusammen und sieht dann schön cremig aus! FERTIG! Nun die Karamellmasse und den Zimt nach und nach hinzugeben. Mit 2/3 der Masse die Torte füllen. Hierfür einen Tortenring um den untersten Boden legen und die Torte schichten. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und nach Belieben dekorieren.

**Für das Popcorn** zunächst das Karamell vorbereiten. Hierfür Zucker gemeinsam mit dem Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer bis hoher Hitze aufkochen lassen (nicht rühren!), köcheln lassen bis die Masse sich gelb/goldbraun färbt. Nun für das Popcorn Öl in einen hohen Topf geben, 3 Maiskörner hinzufügen und abgedeckt erhitzen bis die 3 Maiskörner gepoppt sind. Topf von der Herdplatte nehmen und den Rest der Popcornkörner sowie den Sirup (falls dieser nicht mehr warm ist, kurz erhitzen) hinzugeben, den Deckel aufsetzen, 30 Sekunden warten und erneut auf den Herdplatte stellen. Den Topf immer wieder leicht hin und her bewegen, sodass das Popcorn nicht anbrennt. Sobald das Popcorn poppt Topf weiter hin und her bewegen, wenn keine Geräusche mehr zu hören sind, Topf von der Herdplatte nehmen, kurz warten und Popcorn in eine Schüssel geben. Nicht zu lange stehen lassen sonst bräunt das Popcorn nach! Popcorn abkühlen lassen und zerteilen. Schokolade schmelzen und mit dem Öl verrühren. Die Hälfte auf die Torte geben, am Rand herunter laufen lassen und das Popcorn auf die Torte geben. Mit der restlichen Schokolade dekorieren.