Rezept

Macadamia-Schokoladen-Torte mit Salzkaramell

Ein Rezept von Macadamia-Schokoladen-Torte mit Salzkaramell, am 21.05.2025

Zutaten

FÜR DIE DEKORATION:

- **100 g** Zucker
- **1 TL** Meersalz (Fleur de Sel)
- **50 g** Ahornsirup
- **50 g** weiche Butter
- **100 g** gesalzene Macadamia-Nüsse
- **450 g** Zucker
- **400 g** Sahne
- **1 TL** Meersalz (Fleur de Sel)

FÜR DEN KARAMELL:

- ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
- **300 g** Zucker
- ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote
- **100 g** weiche Butter
- **3** Eigelb

FÜR DIE BÖDEN:

- **250 g** Mehl
- **1 TL** Natron
- **200 g** Buttermilch
- **3** Eiweiß
- Butter für die Form
- **75 g** Kakaopulver
- **1/2 TL** Backpulver
- **100 ml** lauwarmer Espresso
- **1/2 TL** Salz

FÜR DIE GLASUR:

- **50 g** Kakaopulver
- **150 g** weiche Butter
- **150 g** gehackte Zartbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)
- **50 ml** lauwarmer Espresso
- **60 g** Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Springforme (18 cm Ø) und 1 Backring (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Dekoration 50 ml Wasser und den Zucker in der Pfanne verrühren. Zum Kochen bringen, dabei nicht mehr rühren! Zu braunem Karamell kochen, dann die Macadamia-Nüsse dazugeben. Den Macadamia-Karamell sofort vom Herd nehmen und auf ein Stück Backpapier gießen. Mit Meersalzkristallen bestreuen, dann abkühlen lassen und zum Dekorieren in grobe Stücke hacken.

2. Für den Karamell den Zucker mit Ahornsirup und 50 ml Wasser im hohen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze ohne Rühren (!) kochen, bis die Masse einen goldbraunen Farbton hat, das kann einige Zeit dauern. Wenn der richtige Farbton erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Sahne unter Rühren langsam dazugießen.

3. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Masse unter Rühren auf 115° erhitzen (mit Kerntemperaturfühler prüfen!), dann sofort vom Herd nehmen und den Karamell in eine Schüssel gießen. Ca. 30 Min. abkühlen lassen. Butter, Meersalz und Vanillemark zum Karamell dazugeben und unterrühren. Die Masse zugedeckt mind. 6 Std. kühl stellen.

4. Inzwischen für die Böden den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Die Springformen einfetten und die Ränder mit Backpapier auslegen. Die Butter, 250 g Zucker, die Eigelbe und das Vanillemark in einer Schüssel mit den Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts schaumig rühren.

5. Das Mehl mit Kakao, Natron und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Buttermilch in fünf Schritten zur Buttermasse hinzufügen (zuerst Mehlmischung, dann Buttermilch, dann wieder Mehlmischung, Buttermilch und Mehlmischung). Den Espresso unterrühren. Die Eiweiße mit 50 g Zucker und dem Salz steif schlagen und unterheben. Den Teig auf die Springformen verteilen und im Backofen ca. 45 Min. backen. Abkühlen lassen.

6. Die Tortenböden mit dem Sägemesser horizontal halbieren, sodass insgesamt vier Böden entstehen, ggf. begradigen. Den ersten Boden auf die Tortenpappe setzen und mit einem Drittel der Karamellmasse bestreichen. Mit den nächsten zwei Böden genauso verfahren, dann den letzten Boden auflegen. Den Karamell rundum mit der Palette glatt ziehen und die Torte mind. 1 Std. kühl stellen.

7. Für die Glasur den Kakao mit dem Espresso verrühren. In einer Schüssel die Butter und den Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen (siehe Rezept-Tipp), ca. 5 Min. abkühlen lassen und langsam unter die Buttermasse rühren. Zuletzt den angerührten Kakao hinzufügen. Die Glasur ca. 30 Min. ruhen lassen.

8. Die Torte mit der Schokoladenglasur rundum mit der Palette ummanteln. Die restliche Glasur in den Spritzbeutel füllen und einen Rüschenrand oben und unten auf der Torte aufspritzen. Zuletzt die Torte mit dem Macadamia-Karamell bestreuen.