

Rezept

Panamatorte

Ein Rezept von Panamatorte, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Zartbitterschokolade (min. 70 % Kakaogehalt)	150 ml Kaffeesahne (10 % Fett)
50 g Puderzucker	20 g Kokosfett
2 EL Rum	50 g Zartbitterschokolade (min. 70 % Kakaogehalt)
6 Eier	1 Prise Salz
250 g Zucker	100 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl	50 g Puderzucker
100 g gehackte Mandeln	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und mit Kaffeesahne, Puderzucker und Kokosfett unter Rühren bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Schokoladensauce mindestens 2 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Schokolade fein reiben.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Mandeln und Schokolade unterrühren. Den Eischnee darauf geben, das Mehl darüber sieben, unterheben.
4. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen, auskühlen lassen.
5. Den Puderzucker in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren bei schwacher Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Die gehackten Mandeln untermischen. Den Krokant abkühlen lassen.
6. Den Biskuit zweimal quer durchschneiden. Einen Biskuitboden klein würfeln und mit dem Rum mischen. Die Schokoladensauce cremig rühren und ein Drittel davon mit den Biskuitwürfeln mischen.
7. Den zweiten Biskuitboden auf eine Platte legen. Die Biskuitschokomasse kuppelförmig darauf verteilen. Den dritten Boden auflegen und am Rand gut andrücken. Den Kuchen mit Schokoladencreme überziehen. Den Rand der Torte mit Krokant bestreuen. Die Panamatorte über Nacht durchziehen lassen.