

Rezept

Schokomousse-Haselnuss-Torte

Ein Rezept von Schokomousse-Haselnuss-Torte, am 23.04.2024

Zutaten

50 g Nougat	5 Eier
100 g Butter	150 g Zucker
120 g gemahlene Haselnüsse	1/2 TL Zimt
50 g Semmelbrösel	3 EL Ananaskonfitüre
2 EL weißer Rum (wer mag)	6 Blatt weiße Gelatine
200 g Ananas in Stücken	300 g Sahne
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	100 g gehackte Haselnüsse
1 Päckchen Tortencreme	Mousse au Chocolat
400 ml Milch	250 g Sahne
12 Nougatpralinen	50 g Haselnussblättchen
Backpapier für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Nougat nach Packungsangaben schmelzen. Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Butter und Zucker cremig rühren. Eigelbe unterrühren. Haselnüsse mit Zimt und Semmelbröseln mischen und mit dem flüssigen Nougat unter die Eimasse rühren. Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Boden auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.
2. Ananaskonfitüre – wer mag – mit Rum verrühren. Den unteren Tortenboden auf eine Platte legen, mit einem Tortenring umschließen und mit der Konfitüre bestreichen.
3. Gelatine einweichen. Ananasstücke in kleine Würfel schneiden, dabei 4 Stück für die Dekoration beiseite legen.
4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Gelatine nach Packungsangaben auflösen und unterrühren. Ananaswürfel und gehackte Haselnüsse unterheben.
5. Die Sahne auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Den oberen Boden auflegen und die Torte 1 Std. kalt stellen.

6. Aus Tortencremepulver, Milch und Sahne nach Packungsangaben eine Creme zubereiten. Die Oberfläche und den Rand der Torte mit zwei Dritteln der Creme bestreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen. Creme und Torte 3 Std. kalt stellen.
-
7. Mit dem Spritzbeutel von der Mitte nach außen 12 Cremelocken aufspritzen und anschließend mit den Nougatpralinen verzieren. Die übrigen Ananasstücke in ganz kleine Würfel schneiden und die Mitte der Torte damit bestreuen. 1 TL Haselnussblättchen darauf verteilen. Den Rand mit den restlichen Haselnussblättchen bestreuen.