



Vanille-Karamell-Torte mit Praliné Knusperboden

Tag 1

Karamell-Einlage:

- 200g Dulce de leche
- 100g Schlagsahne
- 50g Quark, alternativ Crème Fraîche
- 2 Blatt Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Dulce de Leche in eine Schüssel geben und den Quark mithilfe eines Schneebesens unter die Dulce rühren (nicht zu stark rühren, sonst verflüssigt sich die Dulce de Leche!). Schlagsahne nicht zu steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auf dem Herd oder in einer kleinen Schüssel in der Mikrowelle bei mittlerer Wattanzahl ein paar Sekunden auflösen. Dann einen Esslöffel Dulce de Leche-Quark Mischung unterrühren und die Massen angleichen.

Anschließend die angegliche Masse unter die restliche Dulce de Leche-Quark Mischung rühren. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. Die Karamelleinlage in die Tortaflex-Silikonform 16 cm Ø, alternativ in einen mit Frischhaltefolie ausgekleideten Tortenring mit 16 cm Ø füllen und über Nacht einfrieren.

Biskuit:

- 2 Eier
- 50g Zucker
- 25g Mehl
- 20g Speisestärke

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eigelb mit der Hälfte der Zuckermenge hell-schaumig mixen. Das Eiweiß mit der anderen Zuckerhälfte zu Eischnee aufschlagen. Mehl und Speisestärke vermengen und in drei Portionen gemeinsam mit jeweils einer Portion Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in einem 16 cm Ø Kreis auf ein mit Backpapier oder mit einer Silikonmatte ausgelegtes Blech streichen und ca. 10 Minuten

hellbeige backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen. Wenn der Biskuit ausgekühlt ist, die Karamelleinlage aus dem Gefrierschrank nehmen und den Biskuit auf der Creme platzieren und leicht andrücken. Danach wieder luftdicht verpacken und über Nacht in den Gefrierschrank geben.

Vanilleganache:

- 400g Schlagsahne
- 1 Vanilleschote
- 105g hochwertige weiße Schokolade
- 3 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Hälfte der Sahne gemeinsam mit dem Inhalt und dem Gehäuse einer ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und anschließend 20 Minuten ziehen lassen. Die Vanillesahne erneut aufkochen und über die Schokolade gießen. Ein paar Minuten stehen lassen, dann glattrühren und die Gelatine darin auflösen. Anschließend die restlichen 200g Sahne in drei Portionen unter die Ganache rühren. Die Vanilleganache mit Frischhaltefolie auf der Oberfläche abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank (4°-6° C) stellen.

Knusperboden:

- 100g Löffelbiskuits
- 70g Praliné
- 85g Zartbitterschokolade

Die Löffelbiskuits in einer Schüssel oder einem Frischhaltebeutel mit einem Holzstampfer o.ä. klein hämmern, alternativ im Multizerkleinerer kleinhäckseln. Die Schokolade schmelzen und gemeinsam mit der Praliné zu den Löffelbiskuitbröseln geben und vermengen. Die entstandene Paste, in einem Tortenring mit 18 cm Ø auf Backpapier gestellt, zu einem Boden plattdrücken und diesen ebenfalls über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tag 2

Zusammensetzen der Torte:

Wer eine Silikonform verwendet, baut die Torte „über Kopf“ auf. Die Vanilleganache genauso wie Schlagsahne aufschlagen. Aber Vorsicht, die Sahne überschlägt sich schnell, also nicht zu fest aufschlagen. Etwa zwei Drittel der Ganache in die Silikomart (Round Pan) oder eine ähnliche runde 18 cm Ø Silikonform füllen und die Creme an den Seiten der Form mit einer kleinen Winkelpalette hochziehen. Die eingefrorene Karamell-Biskuitedeinlage behutsam aus der Form lösen und mit der Karamellseite nach unten in die Form legen. Leicht andrücken und mit einer dünnen Schicht Vanilleganache bedecken. Zuletzt den Knusperboden auflegen

und gegebenenfalls an den Rändern die Ganache glattstreichen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedecken und wieder über Nacht einfrieren. Wer keine Silikonform, sondern einen mit Tortenrand ausgekleideten Tortenring à 18 cm Ø verwendet, baut die Torte richtig herum auf, sprich zuerst kommt der Knusperboden, dann ein Drittel der Vanilleganache (an den Seiten hochziehen), dann die Karamell-Biskuit-Einlage mit der Karamellseite nach oben und zuletzt zwei Drittel der Vanilleganache.

Tag 3

Dekoration der Torte:

- Haselnusskrokant (optional):
 - 100g gehackte Haselnüsse
 - 100g Zucker
 - 25ml Wasser

Wasser und Zucker in einer Pfanne bei hoher Hitze aufkochen, bis sich der Zucker löst und die Mischung etwas dickflüssiger wird. Die gehackten Haselnüsse dazugeben und unter ständigem Rühren weiter erhitzen. Nach einer Weile kristallisiert der Zucker wieder und überzieht die Nüsse mit einer krümelig-weißlichen Schicht. Anschließend bei reduzierterer Temperatur die Nüsse unter ständigem Rühren (!) weiter erhitzen, bis sie von allen Seiten goldbraun werden. Der kristallisierte Zucker an den Nüssen karamellisiert wieder und es entsteht Haselnusskrokant. Das Krokant auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.

- Karamell-Mirror-Glaze (optional):
 - 5 Blatt Gelatine
 - 150 g Zucker
 - 185 g heißes Wasser
 - 150 g Glukosesirup
 - 100 g Sahne
 - 150 g weiße Schokolade

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Schokolade fein hacken. Das Wasser in der Mikrowelle erhitzen. Den Zucker in einem kleinen Topf zu goldenem Karamell kochen. Sobald das Karamell die gewünschte Farbe hat, die Temperatur reduzieren und das heiße Wasser einrühren. Vorsicht Verbrennungsgefahr (!): Das Karamell kocht kurz sehr hoch. Sobald es etwas heruntergegangen ist, so lange weiterrühren, bis sich die einzelnen harten Karamellstücke vollständig gelöst haben und eine einheitliche „Karamellbrühe“ entstanden ist. Anschließend den Glukosesirup und die Sahne unter Rühren auflösen. Zuletzt die gehackte Schokolade hinzufügen

und mit einem Pürierstab kurz aufemulgieren. Den Mirror Glaze auf ca. 30° C abkühlen lassen.

- Weißes Velvetspray
- Kakao
- Goldpuder

Die Torte aus dem Tiefkühlschrank holen und vorsichtig aus der Silikonform bzw. dem Tortenring lösen. Optional mit 30° C warmen Mirror Glaze begießen. Anschließend gleichmäßig mit weißem Velvet Spray besprühen und mit etwas Kakao sowie Goldpuder bestäuben oder nach eigenem Gusto dekorieren.