

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Espresso-Haselnuss-
Torte**

Zutaten

Haselnussteig

3 Eier
1 P. Vanillezucker
100 g Zucker
1 Prise Salz
100 ml Mineralwasser
80 ml Sonnenblumenöl
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
100 g Haselnüsse

Cremerfüllung

200 g weiße Schokolade
250 g Mascarpone
400 g Sahne
50 g Puderzucker
40 ml Kaffeelikör
(nach Belieben)
4 TL San Apart
1 Espresso (40 ml)
1 TL Kakao
100 g Amarettini

Dekoration

40 g Amarettini
60 g Nussnougat
75 g Mokkabohnen
40 g Haselnüsse

🕒 60 Min. 📏 35 Min. ❄️ 4 Std.

1 Haselnussteig

Einen Backrahmen auf 26 cm Durchmesser einstellen und mit Backpapier einschlagen. Eier, Vanillezucker, Zucker und Salz ca. 4 Minuten cremig rühren. Wasser und Öl bei niedriger Stufe einrühren. Haselnüsse mahlen. Haselnüsse, Backpulver, Zimt und Mehl hinzufügen und kurz bei niedriger Stufe verrühren.

Den Teig in den Backrahmen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für ca. 35 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen. Den Teig vom Rahmen lösen, auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring um den Teig schließen.

2 Cremerfüllung

Etwas Wasser in einem Topf aufkochen lassen und wieder vom Herd herunterziehen. Die Schokolade in feine Stücke brechen und über dem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit die Sahne kurz aufschlagen, 4 TL San Apart hinzufügen, steif schlagen und kurz kühl stellen.

Mascarpone in eine Rührschüssel füllen. Nach Belieben Kaffeelikör zufügen, Puderzucker hinzugeben und bei niedriger Stufe kurz verrühren.

Geschmolzene Schokolade hinzufügen und erneut bei niedriger Stufe verrühren. Unter die eine Hälfte der Creme die Hälfte der Sahne unterheben, auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Für die andere Hälfte der Creme den kalten Espresso mit dem Kakaopulver verrühren, mit der restlichen Creme verrühren und die verbleibende Sahne unterheben. Amarettini mit den Händen über der hellen Creme zerbröseln. Dann die dunkle Creme darüber verstreichen. Torte abdecken und für mindestens 3 Stunden kühlen.

3 Dekoration

Nougat in einen Gefrierbeutel füllen, diesen verschließen und in heißes Wasser legen, damit der Nougat schmilzt. Die Haselnüsse grob hacken. Den Tortenring entfernen und die Torte mit den Mokkabohnen, dem flüssigen Nougat, den Amarettinis und den Haselnüssen dekorieren.

Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:



www.backen-mit-globus.de

