

**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](http://www.backen-mit-globus.de)

