



Schoko-Nuss Torte mit Popcorn

Mit * markierte Links sind Werbelinks

Verwendete Formen: [Silikonform „Universo“*](#), [Tartering 22 cm](#) *

-> Am Vortag

Popcorn -> Kann auf Wunsch auch durch gekauftes Popcorn ersetzt werden!

- 100 g Popcornmais
- 3-4 El Sonnenblumenöl

Das Öl und den Mais in einen Topf geben und auf hoher Stufe erhitzen. Deckel auflegen nicht vergessen! Sobald die ersten Maiskörner aufgepoppt sind, den Herd sofort ausschalten und den Deckel so lange geschlossen halten, bis Ruhe im Topf ist. (Induktionsherde müssen möglicherweise auf kleiner Stufe anbleiben, während der Mais aufpoppt.) Das fertige Popcorn in einem Küchensieb abkühlen lassen.

Popcornsahne

- 70 g Popcorn
- 500 g flüssige Sahne

Sahne und Popcorn in einen Topf zusammen aufkochen. Vom Herd ziehen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen, das Popcorn leicht ausdrücken. Die Popcornsahne nochmals durch ein feines Sieb gießen und wiegen. Es sollten mindestens 300 g sein. Falls nicht, einfach mit etwas "normaler" Sahne auffüllen. Die Popcornsahne mehrere Stunden kalt stellen.

Schoko-Popcorn Mousse

- 250 g Vollmilch Kuvertüre (ich habe [Callebaut 33,6%](#) *verwendet)
- 2 Eigelbe
- 10 g Zucker
- 70 g flüssige Popcornsahne
- 63 g Vollmilch
- 2 Blätter Gelatine
- 230 g Popcornsahne cremig geschlagen

Die Kuvertüre in der Microwelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. - Für die englische Creme die Eigelbe mit der Milch, 70 g Popcornsahne und dem Zucker in einem Topf verrühren und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen. Stetig rühren, bis die Masse langsam eindickt. Die Creme sollte 82 Grad nicht überschreiten! Den Topf vom Herd ziehen, die Gelatine in der Creme auflösen. Ein Drittel der heißen Creme zur geschmolzenen Schokolade geben und mit einem Teigschaber glattrühren. Danach das zweite Drittel hinzufügen und ebenfalls verrühren. Mit dem letzten Drittel ebenso verfahren. Die Schokocreme mit einem Stabmixer kurz aufemulgieren. Sobald die Schokoladencreme 45-50 Grad erreicht hat, die restliche Popcornsahne cremig aufschlagen und in drei Portionen, wie oben beschrieben vorsichtig unter die Schokocreme heben. Die Schokoladenmousse in die [Universo' Form](#)* füllen und über Nacht einfrieren.

Nussboden (bestehend aus einem Mürbeteig mit Nuss-Popcorn Füllung)

-> Der Nussmürbeteig Boden kann auf Wunsch auch bereits am Vortag zubereitet werden

Mürbeteig

- 55 g Puderzucker
- 85 g weiche Butter
- 18 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 35 g verquirltes Ei
- 140 g Mehl Type 550

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen. – Den Teig 3 mm dick ausrollen und den Tartering damit auslegen. Die Kanten sauber abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Tarte zunächst für mindestens 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Das erspart das Blindbacken mit Hülsenfrüchten und vermeidet weitestgehend das Absinken des Rands. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen und die eisgekühlte Tarte 13 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit die Nuss-Popcorn Füllung zubereiten.

Nuss-Popcorn Füllung

- 150 g gehackte Pekannüsse
- 25 g Popcorn grob gemahlen
- 100 g brauner Zucker
- 2 g Salz
- 1 El. Mehl
- 3 Eier Gr. M

Eier und Zucker miteinander verquirlen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren. Die Füllung in die vorgebackene Tarte füllen und bei 180 Grad noch einmal 25-30 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Tipp: Unebenheiten am Rand der Tarte können gut mit einer Reibe abgehobelt werden.

-> *Am nächsten Tag*

Fertigstellung

- braunes Velvetspray
- Karamellpopcorn (ich habe fertiges verwendet)
- 20 g geschmolzene weiße Kuvertüre
- Schokoknusperperlen
- Karamellcreme (gekauft oder selbstgemacht s. u.)

Salzkaramellcreme (kann ggf. mit gekaufter ersetzt werden)

- 40 g Zucker
- 40 g Sahne
- 10 g Butter
- 1 Prise Salz

Die Sahne erhitzen und bereitstellen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen, nach und nach mit der heißen Sahne glattrühren. Die Butter hinzufügen, verrühren und zum Schluss das Salz einrühren.

Die Oberfläche der Nusstorte dünn mit Karamellcreme bestreichen. Die Schoko-Popcorn Mousse aus der Silikonform befreien und noch gefroren mit dem Velvetspray besprühen (Anleitung auf der Flasche beachten!). Die gefrorene Mousse auf die Torte legen und auftauen lassen. Die weiße Kuvertüre schmelzen, in ein Spritztütchen mit winzigem Loch füllen und einige Kreise auf die Torte spritzen. Die Schokoknusperperlen damit festkleben. Da das Popcorn leicht Feuchtigkeit zieht und dann pappig wird, sollte es erst kurz vor dem Servieren mithilfe des Karamells auf den Rand der Torte aufgebracht werden. Die Torte ist daher am selben Tag am schönsten, hält aber auch noch bis zum nächsten Tag.