



Erdnuss-Karamell Barren

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Tortenring 25x9 cm](#)* - Das Rezept ergibt ca. 8-9 Törtchen

Tag 1

Schokoladen Biskuit

- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 115 g Zucker
- 2 Eiweiß
- 30 g Mehl
- 30 g dunkler Backkakao

Den Backofen auf 200 g Umluft aufheizen. Die Eier und die Eigelbe zusammen mit ca. 80 g der gesamten Zuckermenge hell-schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Eischnee verarbeiten. Die Hälfte des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl und Kakao vermischen und über den Teig sieben. Zusammen mit dem restlichen Eischnee unterheben. Den Teig knapp 1 cm dick gleichmäßig auf ein mit einer Silikonmatte ausgelegtes Backblech streichen. Um den Teig sehr gleichmäßig dick zu bekommen, verwende ich so eine Backblech Auflage mit Rand [klick](#)¹. Den Biskuit ca. 5-7 Minuten backen. Er sollte auf Druck mit dem Finger zurück federn. Nach der Backzeit die Silikonauflage abziehen und den Teig abkühlen lassen. Dann in drei Rechtecke von exakt 25 x 9 cm schneiden. Dafür den Backrahmen zur Hilfe nehmen und außen herum schneiden!

- Einen Teller oder eine Platte mit Backpapier belegen und den Backrahmen darauf stellen. Ich habe den Rahmen ggf. innen mit Tortenrandfolie ausgelegt. Das erleichtert später das Herauslösen. - Als erste Schicht ein Biskuitrechteck hineinlegen. Anschließend das Erdnuss Karamell zubereiten.

Erdnuss Karamell

- 110 g flüssige Sahne
- 90 g Glucosesirup
- 90 g Zucker
- 55 g Butter, gesalzen
- ¼ Teel. Fleur de Sel
- 25 g gehackte Erdnüsse

Zucker und Glucosesirup bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen.

Währenddessen die Sahne in einem separaten kleinen Topf erhitzen. Den Topf mit dem Karamell von der Platte ziehen und nach und nach die heiße Sahne einrühren (Vorsicht, der Karamell kocht hoch!). Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und das Karamell unter stetigem Rühren auf 102-105 Grad kochen lassen (Thermometer benutzen!). Vom Herd nehmen und die Butter Stück für Stück mithilfe eines Stabmixers untermixen. Zum Schluss die Fleur de Sel Flocken und die gehackten Erdnüsse mit einem Löffel ins Karamell einrühren. Sogleich das Karamell auf die vorbereitete erste Biskuitschicht im Backrahmen verteilen. Glattstreichen und mit der zweiten Schicht Schokoladen Biskuit abdecken. Nun die Erdnussmousse zubereiten.

Erdnussmousse

- 55 g flüssige Sahne
- 15 g Zucker
- 1½ Blätter Gelatine
- 55 g feine Erdnussbutter (ich habe [KoRo Erdnussmus](#)* verwendet)
- 75 g Schlagsahne
- 1-2 Prisen Salz

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen.- In einem kleinen Topf Sahne und Zucker sanft erhitzen und rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die heiße Sahne mit der Erdnussbutter und dem Salz verrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unterheben.

Die Erdnussmousse auf die zweite Schicht Schoko-Biskuit verteilen und schön gleichmäßig glatt streichen. Mit der letzten Schicht Biskuit abschließen. Mit Folie bedeckt den fertigen Kuchen nun mindestens 4 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Erdnuss-Aufschlagganache (zum Aufspritzen)

- 50 g flüssige Sahne
- 70 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Callets
- 20 g feine Erdnussbutter (ich habe [KoRo Erdnussmus](#)* verwendet)
- 120 g kalte flüssige Sahne
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine einweichen. 50 g Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, die Gelatine darin auflösen und die Sahne über die gehackte Kuvertüre gießen. Einen Moment stehen lassen und dann glattrühren. Erst die Erdnussbutter und anschließend die kalte Sahne einrühren. Mit einem Stabmixer aufemulgieren und mit Frischhaltefolie bedeckt eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tag 2

Bevor die Schokoladenglasur zubereitet wird, sollte der Kuchen aus der Form genommen werden. Dafür mit dem Messer rund um den Innenrand der Form fahren und diese vorsichtig abheben. Den Kuchen nun für ca. 30 Minuten ins Gefrierfach stellen! Dann lassen sich die Schnitten anschließend sauberer abschneiden.

Schokoladenglasur mit gehackten Nüssen (E. Cioccia)

- 250 g [dunkle Kuvertüre](#)¹
- 125 g [Vollmilchkuvertüre](#)¹
- 60 g Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
- 75 g gehackte Erdnüsse

Die beiden Kuvertüren im Wasserbad schmelzen lassen. Zunächst das Öl einrühren und anschließend die gehackten Nüsse. Bei einer Temperatur von 35 Grad ist die Glasur bereit zum Gießen.

Den Kuchen aus dem Gefrierfach nehmen und mit einem großen, sehr scharfen Messer in ca. 8-9 gleich breite Barren schneiden. Das Messer nach jedem Schnitt säubern! Die Barren auf ein Rost legen, welches über einer Schale platziert ist, die überschüssige Glasur auffängt. Ich empfehle nur 2-3 Barren zur Zeit zu glasieren. Zwischendurch muss die Glasur möglicherweise noch einmal nachgewärmt werden. Die fertig glasierten Barren vorsichtig mit einer kleinen Palette vom Rost ziehen und überschüssige Glasur dabei leicht abstreifen. Die glasierten Törtchen im Kühlschrank fest werden lassen.

Nun die vorbereitete kalte Erdnuss-Aufschlagganache mit dem Mixgerät ebenso wie Schlagsahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit St. Honoré- oder Sterntülle füllen. Die Törtchen nach Wunsch mit der Mousse garnieren. Die Erdnuss-Karamell Barren halten sich in einem gut verschlossenen Behälter mindestens 1-2 Tage im Kühlschrank.